





**MESTRADO EM DESIGN**  
ESPECIALIZAÇÃO EM DESIGN DE INTERIORES

# Design de Interiores: desenvolvimento de uma linha de cozinhas para a Padimat

**PATRÍCIA FILIPA MATOS DA EIRA**  
ESCOLA SUPERIOR ARTE E DESIGN | MATOSINHOS | 2012/13





**MESTRADO EM DESIGN**  
ESPECIALIZAÇÃO EM DESIGN DE INTERIORES

# Design de Interiores: desenvolvimento de uma linha de cozinhas para a Padimat

**PATRÍCIA FILIPA MATOS DA EIRA**  
ESCOLA SUPERIOR ARTE E DESIGN | MATOSINHOS | 2012/13

Projeto apresentado à Escola Superior de Artes e Design de Matosinhos para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Mestre em Design de Interiores realizado sob orientação científica do professor João Carlos Amaral Cruz e coorientação científica da professora Maria Milano e da arquiteta da padimat Maria Luísa Bastos Barrancos Fernandes Gonçalves Amorim.







## ***Palavras-Chave***

Design de interiores | Cozinha | Azulejo | Inovação | Padimat

## ***Resumo***

Com a evolução do espaço da cozinha, desenvolvido em vários séculos, apresentamos a sua história neste presente trabalho. Destacamos a importância do estudo realizado sobre a racionalização e organização do espaço interior da cozinha, sobretudo a cozinha Frankfurt, um modelo da industrialização e racionalização das tarefas domésticas neste espaço. Apresentamos vários conceitos inovadores, tanto no desenho da cozinha como no uso do azulejo, tendo sempre presentes as preocupações ambientais.

Como elemento de construção e decoração, no território nacional português, o azulejo, é totalmente inseparável da história e da vida quotidiana, cultural, urbana dos seus habitantes.

Neste sentido, o principal objetivo deste trabalho foi desenvolver uma nova linha de cozinhas, e ao mesmo tempo, analisar e fortificar o espaço do showroom da Padimat, situado no edifício Via Norte Trade Center, na Maia, procurando satisfazer as expectativas dos clientes da marca.







## ***Keywords***

Interior Design | Kitchen | Tile | Inovation | Padimat

## ***Abstract***

With the kitchen evolution and development occurring throughout several centuries, we will present its story in this paperwork. Thus, we enhance the importance of the rationalization and organization of the interior space in a kitchen, mainly the Frankfurt kitchens, which are a model of industrialization and rationalization of the domestic chores in this particular space. We also present some innovative concepts, both seen in the kitchen's design as well as in the tile's use, with the environmental concerns being a major issue.

As a building and decorative element belonging to the Portuguese territory, the tile is completely inseparable of the everyday life, as well as the cultural and urban life of its inhabitants.

Therefore, the main goal of this exercise was to develop a new range of kitchens, and at the same time, to analyze and improve Padimat showroom space, located in the building Via Norte Trade Center, in Maia, looking for the expectations fulfillment of the brand customers.





## ***Agradecimentos***

Ao meu orientador, João Cruz e coorientadoras, Maria Milano e Luísa Fernandes.

À Padimat.

Aos meus pais, por tudo.

Ao Sérgio, pelo afeto.

À minha família, especialmente às minhas irmãs e à minha prima Dânia.

Ao Miguel, pela amizade.

E a todos os que me apoiaram nesta fase da vida, amigos, colegas e professores.







O presente projeto foi redigido segundo acordo ortográfico da Língua Portuguesa de 1990, em vigor desde 2009, tendo-se procedido, a fim de garantir a coerência formal do texto, à atualização das diferentes transcrições usadas.







# Índice

<b>1. INTRODUÇÃO</b>	19
1.1 OBJETO DE ESTUDO	20
1.2 RELEVÂNCIA	21
1.3 OBJETIVOS DE INVESTIGAÇÃO	21
1.4 METODOLOGIA	22
<b>2. A COZINHA E A HABITAÇÃO</b>	23
2.1 SÉCULO XII-XVI	24
2.2 SÉCULO XVII-XVIII	28
2.2.1 EDIFÍCIO MAFRA	33
2.3 SÉCULO XIX-XX	35
2.3.1 A IMPORTÂNCIA DA COR E DOS MATERIAIS	43
2.3.2 PLANEAMENTO DA COZINHA, CATHERINE BEECHER	44
2.3.3 LAYOUT DE COZINHAS	45
2.3.4 COZINHA FRANKFURT	47
2.3.5 COZINHA SUECA E AMERICANA	49
2.3.6 COZINHAS EUROPEIAS	50
<b>3. O AZULEJO</b>	53
3.1 HISTÓRIA DO AZULEJO	53
<b>4. PROJETO</b>	65
4.1. LOCALIZAÇÃO	65
4.2 LEVANTAMENTO FOTOGRÁFICO EXTERIOR	66
4.3 LEVANTAMENTO FOTOGRÁFICO INTERIOR	67
4.4 REFERÊNCIAS CONCEITUAIS	74
4.5 REFERÊNCIAS PROJETUAIS	75
4.6 DESENHOS DE AZULEJOS	77
4.7 ILUMINAÇÃO	79
4.8 PROGRAMA FUNCIONAL	81
4.9 PROPOSTA LOGOTIPO	84
4.10 EQUIPAMENTOS EM EXPOSIÇÃO	85
4.11 MOBILIÁRIO	91
4.12 MATERIAIS	92
4.13 DESENHOS TÉCNICOS   VERMELHOS E AMARELOS	93
4.13.1 COZINHA I	93
4.13.2 COZINHA II	99
4.14. DESENHOS TÉCNICOS	105



4.14.1 COZINHA I	105
4.14.2 PORMENORES   COZINHA I	111
4.14.3 COZINHA II	113
4.14.4 PORMENORES   COZINHA II	119
4.15 RENDERS	122
4.15.1 COZINHA I NO SHOWROOM DA PADIMAT	122
4.15.2 COZINHA II NO SHOWROOM DA PADIMAT	123
4.15.3 COZINHA NUMA POSSÍVEL HABITAÇÃO	124
<b>5.CONCLUSÃO</b>	125
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>	
<b>LISTA DE IMAGENS</b>	
<b>ANEXOS</b>	



# 1. Introdução

O tema escolhido, “Design de Interiores: desenvolvimento de uma linha de cozinhas, para a Padimat”, a tese divide-se em dois momentos, o primeiro relativo à contextualização histórica do azulejo e da cozinha, o segundo relativo ao desenvolvimento do projeto.

Nos últimos tempos, a cozinha, tem vindo a desenvolver-se cada vez mais, tanto em questões de imagem como funcionais. É importante perceber o porquê dessas mudanças e como se relacionam com o nosso dia a dia.

Compreender as características do habitante, do utilizador, que se torna cada vez mais exigente no seu espaço privado, procurando cada vez mais experiências que possam corresponder às suas satisfações.

É também objetivo deste trabalho fazer uma análise às cozinhas como espaço de geração e transformação das relações sociais, identificando uma relação que existe entre o processo de desapropriação do espaço das cozinhas ocorrido em vários séculos e as transformações que estas geram nas relações sociais das famílias.

Com a evolução tecnológica da sociedade, as cozinhas sofreram alterações a nível do seu tamanho, layout e localização, acabando por condicionar a forma como as famílias se relacionam socialmente. A cozinha proporciona os encontros entre estas, refletindo valores económicos e relações sociais e culturais. Quase sempre, o trabalho realizado neste espaço é mandado dos mais velhos para os mais novos, apesar de que os mais novos incorporam não apenas os ingredientes, mas sim as características do espaço, cheiros, sabores.

Podemos dizer que o espaço da cozinha constitui suporte a uma rotina diária associada ao normal dinamismo das atividades da habitação na sociedade.

Relativamente às evoluções sociais, com as alterações do modo de vida das famílias, modifica-se a relação dos seus membros com o espaço habitado, portanto o próprio espaço necessita ser ajustado a esta nova relação.

Atualmente, a cozinha identifica-se como um escritório, ou seja, os objetos são quase todos colocados dentro dos armários, para que estes fiquem dissimulados. Com a facilidade de ter todo o equipamento à mão, esta permite cada vez mais uma grande variedade de eletrodomésticos, que são reinventados de dia para dia.





O conceito deste trabalho é o azulejo tradicional incorporado na cozinha, atribuímos grande importância a este material pois permite uma diversidade de intervenções quer gráficas como técnicas não ignorando que é um material de revestimento tradicional português.

No decorrer de vários séculos, o azulejo dispersou-se por todo o território nacional, destacando-se pela importância da sua história, cultura e desenvolvimento da arquitetura trazida pelos portugueses. De facto, o saber histórico, que este alcançou, faz dele não só narrador da história, sobretudo na participação da construção nacional, através da tradição.

Este revestimento é genericamente constituído por uma placa cerâmica quadrada com uma das faces decoradas e vidradas. É utilizado em vários países mas é em Portugal que assume uma grande importância no contexto universal da criação artística, assim como, pelo seu uso, sem interrupção durante cinco séculos; pelo modo de aplicação, como elemento estruturado na arquitetura, através de grandes revestimentos, no interior dos edifícios e nas fachadas; pelo modo como foi entendido ao longo dos séculos, não só como arte decorativa mas como suporte de renovação do gosto e de registo de imaginário.

O tema dos azulejos apesar de ser usado há vários anos, em diferentes espaços de uma habitação é ainda muito pouco usado no mobiliário de cozinha. O que nos levou a explorar este tema e inseri-lo no desenho de uma nova linha de cozinhas, mais concretamente no vidro.

Neste sentido, a relevância sobre o tema escolhido, prevalece essencialmente pelo desejo de contribuir para a preservação da riqueza histórica dos azulejos tradicionais, despertando interesse pela sua forma e desenho.

Pretendemos essencialmente, criar uma linha de cozinhas adaptando os espaços ao gosto do cliente e ao mesmo tempo, à sua funcionalidade.

## 1.1 Objeto de estudo

O objeto de estudo é criar uma nova linha de cozinhas para a Padimat, empresa situada na Maia, no Edifício Via Norte Trade Center. Focada em oferecer novos produtos, assim como, sanitários, banheiras, bases de duche e resguardos, torneiras, acessórios, móveis de casa de banho, radiadores, revestimentos, cozinhas e mobiliário, apresentando, design, inovação, diferenciação e qualidade.



Neste momento tem como principal referência a marca Binova, que propõe um design italiano rigorosamente elegante, inesperado e suave, que define o espírito de uma casa aberta e que já não tem medo de uma perspetiva informal, onde a perceção do espaço está a mudar e já não é uma extravagância. Nas composições de ilha e península, a cozinha afasta-se da parede, produzindo uma nova relação com o espaço.

A Padimat tem como objetivo uma cozinha inovadora, tanto pelo design, pelos aparelhos técnicos, pelos materiais, como também pela simplicidade, procurando atingir uma solução final, resistente e funcional.

## 1.2 Relevância

A importância da cozinha tem-se desenvolvido no sentido de se tornar uma das partes mais importantes da habitação,

(...) o ritmo acelerado do dia a dia e a inevitável dispersão das famílias transformou a mesa e a hora das refeições num espaço de reunião, de convívio e de bem-estar. Quer se situe na zona da casa de jantar, quer ocupe uma parte de cozinha (Castro, 2004, p. 88).

De facto, a cozinha é o espaço onde se passa a maior parte do tempo quando se está em casa, logo é necessário coligar o conforto à utilidade (Barros, 1998), “longe vai a época em que este local era apenas uma área de trabalho onde as pessoas iam o mínimo de vezes indispensável ao bom funcionamento da casa” (Barros, 1998, p.102).

Além de ser importante para a marca, Padimat, visto introduzir no mercado, um novo conceito de design de cozinha e de organização do seu espaço, é de facto muito importante enfatizar a relevância que uma nova linha de cozinhas, pensada para os dias de hoje, terá para quem nela habitar. A imagem da marca reflete-se no cuidado prestado a cada pormenor e na qualidade dos materiais.

É fundamental que a linha de cozinha seja capaz de se articular com qualquer espaço, tornando-se flexível e mutável. Esta característica, é nos dias de hoje, geradora de interesse num cliente cada vez mais exigente e consciente.



### 1.3 Objetivos de investigação

Conseguir superar as perspetivas do tema e desenvolver habilidades, hábitos e atitudes necessárias para adquirir várias capacidades profissionais.

Contribuir para a satisfação dos agentes de mercado, disponibilizar as soluções para as suas necessidades e preferências, surpreender e elevar o nível da construção.

Alcançar uma solução funcional, prática, eficaz e confortável, planejar e analisar a posição dos elementos do espaço e encontrar os materiais adequados para cada ambiente.

### 1.5 Metodologias

Partindo do tema escolhido, a metodologia do projeto divide-se em duas fases, a primeira define-se pelas referências bibliográficas, ou seja será realizada uma pesquisa e consequente tratamento de informação do tema escolhido.

Assim nesta fase, será realizada uma breve história da evolução da cozinha, como surgiu a ideia de cozinha e a importância que atualmente tem na habitação. Podemos dizer que o fator importante desta história, foi o estudo da racionalização e organização do espaço da cozinha, que permitiu chegar ao conceito da cozinha Frankfurt, modelo da industrialização e racionalização das tarefas domésticas. Como continuação desta evolução, apresentamos vários conceitos inovadores presentes nos dias de hoje nas cozinhas, a comodidade e beleza que a sua evolução trouxe.

Ainda, nesta fase da pesquisa, será também abordado o tema do azulejo, pela importância e originalidade que teve a sua história em Portugal. Aos olhos dos historiadores de arte, nacionais e sobretudo estrangeiros, este revestimento foi sempre a nossa arte decorativa por excelência, a mais original. Foi a que mais impressionou pela variedade dos modelos e pela continuidade da sua evolução.

De forma a obter um projeto com maior qualidade é extremamente importante que a investigação/pesquisa aborde também temas como, os materiais e o mobiliário de cozinha.

Por último, na segunda fase será definido o projeto utilizando várias técnicas como, esquissagem, realização de conceitos projetuais, maquetagem de estudo,



## 2. A Cozinha e a Habitação

O tema deste projeto centra-se no espaço denominado cozinha, como espaço específico de uma habitação, reservado para a preparação dos alimentos, onde

(...) se combinam o calor, a água, as substâncias que alimentam a vida. Paraíso de cores, olores e texturas, laboratório fantástico de experiências alquímicas, é lugar de reconforto emocional e de convívio informal e prazeroso. Reflete maneiras de ser e de estar. A alma de quem a vive (Cordeiro, 2001, p. 11).

Despertando interesse “primeiro pelas receitas, mais tarde a partir do século XIX, pela gastronomia e já no século XX pela história da alimentação, não foi acompanhado pelo interesse sobre os locais onde esses pratos eram confeccionados” (Pereira, 2007, p.9).

Ao longo do tempo, a cozinha deixou de ser um espaço fechado, para passar a ser encarada como um dos espaços primordiais da casa, um espaço onde o ser humano habita, onde passa agora mais o seu tempo em família, ou seja passou a ser o local por excelência de todo o convívio do lar. Deste modo

(...) o local de confeção dos alimentos se sobrepunha ao local de toda a vivência, até aos tempos atuais, sobretudo se tivermos em atenção o chamado modelo americano de cozinha aberta, virada para a sala, em que a dona de casa está em contacto direto com a restante família (Pereira, 2007, p.9).

Procura-se perceber a importância de um espaço como a cozinha, tanto no quotidiano dos habitantes, como nos pressupostos do projeto de arquitetura. “Trata-se de uma reflexão que relaciona a arquitetura com a vivência dos espaços procurando entender as dinâmicas de interação das mesmas a partir do estudo do espaço da cozinha” (Flamínio, s.d., p. 251).

A sua valorização tem sido pouca, devido à fraca produção literária e simultaneamente devido ao facto desse local estar associado, à sujidade, fumo, onde os criados realizavam as suas tarefas. Felizmente, ainda existem famílias que preservam as cozinhas, especialmente no Norte, pessoas que “formam uma elite esclarecida e funcionam como um exemplo na sua região” (Pereira, 2007, p.10).

Como nota introdutória, é relevante contextualizar e perceber como é que a habitação se foi desenvolvendo e evoluiu até aos dias de hoje. Começemos por perceber que esta noção de habitar, reflete nomeadamente



(...) a estrutura social nos seus estratos socioeconómicos, pelo tipo de casa e sua localização. As condições materiais da produção dos seus componentes e da sua construção expressos na imagem contextualizada da casa, os paradigmas culturais de valor e de representação que tem a forma e constituição da casa. As práticas socializadas de vida doméstica e de apoio ao trabalho (Chorão, 2000, p. 281).

## 2.1 Século XII-XVI

Em relação à casa medieval, o fogo coincidia com a zona habitacional, onde era preparada a comida, recolhendo a luz e o calor e onde se fazia o descanso noturno. Ao contrário da casa urbana corrente, a cozinha não existia ou era apenas de pequenas dimensões. Ou seja, se esta não existisse era solvida pela venda de alimentos já confeccionados nas ruas de Lisboa através da venda ambulante. Também existiam locais de venda fixa, aos quais os habitantes recorriam, onde vendedeiras assavam ou fritam o peixe com fogareiros de barro, localizados por exemplo na ribeira de Lisboa (Pereira, 2007).



*Imagem 1* Separação entre as cozinhas, Reinaldo de Montalvão (século XII)

Na habitação a lareira foi designada como espaço central apresentando-se uma pedra única ou conjunto de pedras que a limitavam e a envolviam. Tinha necessidade de estar afastada das paredes para que não houvesse risco de





incêndio. Uma das principais características das cozinhas era o seu afastamento da área habitacional. Esse distanciamento fazia com que as refeições fossem levadas cobertas em procissão pelo exterior ou através de túneis subterrâneos (Pereira, 2007).

Durante o século XII, apareceram as cozinhas isoladas, com vários andares e de grandes dimensões. Através desses andares, o fumo era aproveitado e desenvolvido nas lareiras para construir fumeiros. Foram instalados grandes fornos e passou-se a usar lajes no chão das cozinhas. Para evitar o arrefecimento da comida, desde o sítio onde é confeccionada até ao local onde vai ser consumida, foram construídas mesas de pedra aquecidas para colocar alimentos, designados por “réchauffoirs”. Os fogareiros portáteis também tinham essa mesma função. Para haver facilidade na saída dos fumos foram construídas grandes chaminés, que permitiam uma melhor ventilação. As mesmas estavam localizadas numa posição central podendo até cobrir toda a extensão da cozinha. Foi apenas a partir do século XII, que a zona de fogo se aproximou mais das paredes, devido ao aumento da construção em pedra. (Pereira, 2007).

Uma outra característica relevante das cozinhas aparece associada à preocupação com os fogos, que originou o alteamento dos tetos, estes passaram a apresentar-se “abobadados, sendo mais frequentes as abóbadas de cruzaria ou de berço, que se destinavam a afastar a cobertura do local do fogo, ao mesmo tempo que serviam de estruturas de apoio” (Pereira, 2007, p.15).

No século XV e XVI introduziu-se a ideia inicial de privacidade, levando ao conceito de isolamento da cozinha e da separação entre a zona destinada aos patrões e zona dos criados, devido ao seu afastamento as cozinhas deixaram de estar num edifício isolado e passaram para as caves, “tornaram-se amplas, com chaminés monumentais, pouco luminosas e comunicando com a parte residencial através de escadas” (Pereira, 2007, p.16).

Porém, o conceito da privacidade não condicionou a alteração do posicionamento da cozinha, “a preocupação dos arquitetos da Renascença com a simetria não lhes permitia aceitar um edifício isolado que servisse de cozinha e essa foi uma das razões para que as mesmas passassem a fazer parte do edifício principal” (Pereira, 2007, p.16).

Na casa da cidade, a cozinha situava-se fora da habitação, se naturalmente houvesse espaço para isso. Se atendermos a um outro modelo citadino de casa de artesão, a cozinha situava-se na parte de trás da casa, ficando virada



para o quintal que normalmente tinha um posso que seria partilhado por várias habitações. Por sua vez, a casa da cidade destinada ao comerciante variava entre o modelo italiano e o francês tendo apenas um elemento em comum, a existência de um piso inferior, a cave, onde ficava a cozinha e uma despensa. Estes três tipos de habitação demonstram claramente que com a progressão social a cozinha adquiriu maior importância, ao mesmo tempo que se verificava o seu afastamento em relação à zona de habitação.

Em relação às casas dos reis, príncipes e grandes senhores, as cozinhas tinham que ter muito espaço ou tinham que existir várias, uma vez que em certas alturas era necessário cozinhar para mais de mil pessoas, no entanto as mesmas eram debaixo do mesmo telhado e partilhavam a mesma chaminé.

De facto, as maiores cozinhas do século XVI, como por exemplo as existentes no Palácio de Hampton Court, no Reino Unido, podem ainda hoje ser visitadas (Pereira, 2007).



*Imagem 2* Palácio de Hampton Court (século XVI)

No território português as cozinhas desta época eram muito difíceis de identificar fora dos palácios reais. Existiam dois tipos de lareiras que condicionavam dois tipos de cozinhas. Aquelas que nos parecem mais adiantadas são as que representam planta quadrada, “dupla nas grandes casas fazendo-se o suporte da chaminé diretamente sobre as paredes das cozinhas. Daí resultam chaminés em pirâmides octogonais, igualmente aos pares nos espaços maiores” (Pereira, 2007, p.24), em relação ao exterior a forma pode-se demonstrar com as faces octogonais ou em tronco de cone. A título de exemplo, encontramos as cozinhas do Palácio de Sintra, do Palácio Almada e a do Casal de Pedro Teixeira, em Lisboa.



**Imagem 3** Palácio Nacional de Sintra (século XV)



**Imagem 4** Palácio Almada (século XVI)



**Imagem 5** Casal Pedro Teixeira (1924)

Nos finais do século XVI, um outro tipo de cozinhas foram definidas por um espaço mais amplo e separado da lareira por um arco, isolada, “numa área de planta quadrada ou ligeiramente retangular, e as suas paredes sobem a pique formando torres. Nada tem a ver com as “cozinhas torres, uma vez que aqui apenas a lareira ocupa esse espaço e apresenta menores dimensões” (Pereira, 2007, p.24). É exemplo desta tipologia de cozinha, a do Convento de Refoios, em Ponte de Lima.



**Imagem 6** Convento de Refoios (XVI)



## 2.2 Século XVII-XVIII

Já no século XVII, Carlos de Azevedo, na obra *Solares Portugueses*, considerou a planta em U como principal contribuição para a habitação do século. Esta descrição de habitação era

(...) constituída por um corpo principal a que se associava uma ala em cada uma das extremidades. O corpo principal era destinado aos proprietários e aí se localizavam as salas de receção, que se dispunham em enfiada. Nas alas situavam-se as zonas de serviço, que ficavam assim fora do edifício principal (Pereira, 2007, p.33)



*Imagem 7 Casa de Pascoaes, habitação em U (século XVII)*

Este tipo de habitação em U, típica das sociedades francesa e italiana, não se cumpriu com o mesmo rigor em Portugal. Cá a maioria das casas em U, são do século XVIII, e esta forma resultou não de um projeto inicial completo, mas da junção de duas alas ao corpo principal. (Pereira, 2007).

Em relação ao exterior do edifício barroco, este identifica-se com um eixo principal central e alguns pontos de interesse subsidiários, por oposição ao edifício renascentista cuja imagem devia ser igual, quando fosse observado a partir dos diferentes pontos. Assim sendo, ao observar-se um edifício barroco toda a atenção recai num eixo central, que é realçado na simetria da fachada. Podemos assim afirmar que é precisamente a este nível que a habitação portuguesa revela





a sua maior riqueza e decoração. Relativamente à sua localização verifica-se que para a sua construção era escolhido um local que permitisse a dominância da zona envolvente, por exemplo, um largo que o antecederse ou a paisagem que o rodeava (Pereira, 2007).

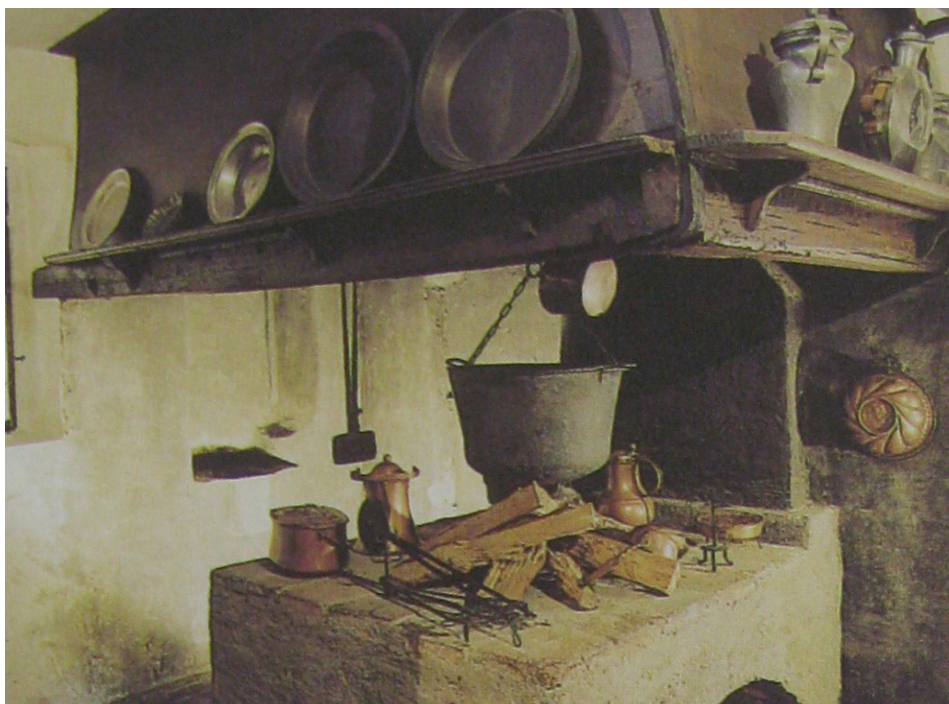
Enquanto que o espaço interior habitacional, não mostrava especificidade funcional e era ocupado para diversas finalidades, consoante as necessidades. No dia a dia, esse espaço era partilhado por vários membros da família, sendo que o conceito de família se estendia a todo o agregado que vivia na habitação incluindo os criados. A noção de individualidade em relação ao grupo, começou a surgir, sobretudo na nobreza, situação que originou a necessidade de criar novos espaços. Desta forma, os arquitetos enfrentavam novos desafios que passavam pela criação de espaços privados e também de novos sistemas de circulação na casa (Pereira, 2007).

Em relação às casas pequenas só estava presente a cozinha, enquanto que nas habitações de maiores dimensões acrescentavam a copa, a despensa, e nos palácios e castelos acrescentavam a casa dos fornos, a padaria, a mantaria, a frutaria e a lavandaria. De facto a cozinha devia ser o mais espaçosa possível e de dimensões que estivessem de acordo com as reais dimensões da habitação, Louis Savot (1570-1640), arquiteto, continuava a manter a divisão nítida entre a cozinha e o espaço da casa, defendia que a cozinha, “não devia jamais situar-se debaixo do corpo principal e em especial debaixo do local em que decorriam as refeições, para evitar os cheiros e barulhos que subiam até aos andares superiores” (Pereira, 2007, p.34), este aceitava que a cozinha se “encontrasse, ao nível do piso térreo e advertia que se devia evitar a sua posição no subsolo, para que os esgotos pudessem drenar para uma fossa” (Pereira, 2007, p.34). A cozinha devia ser constituída pela despensa, copa, sala de refeições dos criados, poço, fonte de água e se possível ter a presença destes dois. Em relação à chaminé, defendia que devia ser colocada no centro da cozinha, desde que não perturbasse os andares superiores. Louis Savot interessou-se pela iluminação das cozinhas, por forma a que fosse possível trabalhar-se de forma cómoda nessa zona. Para além disso, dedicou particular atenção à fomalha, considerando que a altura da mesma devia permitir ver para dentro das janelas. Reiterando as características importantes deste século XVII, a presença da chaminé central e a existência da fomalha. (Pereira, 2007).

Na transição do século XVI para o século XVII ocorre principalmente nos países nórdicos um tipo de ‘lume alto’, distinto do lume ao nível do pavimento,



designado por “um tipo de lume colocado sobre uma base de alvenaria que permitia uma mais fácil confeção dos alimentos uma vez que possibilitava já cozinhar de pé” (Pereira, 2007, p.35). Dando como exemplo o existente na Casa-Museu de Albrecht Durer.



*Imagem 8 Cozinha da Casa de Durer (século XVI)*

No início do século XVII surge a fornalha da cozinha, um local para cozinhar, feito com tijolos, e que se junta ao espaço da lareira, único local de confeção de alimentos. O espaço tornava-se mais alto, “assente em arcos onde colocava a lenha e que permitia na parte superior, sobre grade, um cozimento mais lento e a utilização de vários focos ao mesmo tempo” (Pereira, 2007, p. 35). Para que pudessem aumentar ou diminuir a intensidade do lume, era através de abertura da recolha das cinzas para que esta possibilitasse regular a entrada de ar. Este tipo de fogão permanece até ao século XIX, posteriormente é destronado pelos fogões de ferro. Observamos que no Norte do nosso país, eram construídos em pedra, ao contrário da zona sul que eram feitos com tijolos.

Em relação ao século XVIII, as habitações senhoriais eram as que existiam em



maior número da época e praticamente chegaram intactas aos nossos dias. Foi neste século que se desenvolveu o tipo de casa mais caracteristicamente nacional.

No interior das casas mais ricas, destacamos o uso de painéis de azulejos e a pintura dos tetos de madeira. Nas salas principais os tetos assumiam a forma de masseira, podendo dividir-se em caixotões com desenhos pintados (Pereira, 2007).

Ainda também neste século, a arquitetura doméstica sofreu uma transformação, uma vez que se direcionou mais para o interior, não querendo isto dizer que o exterior ficasse completamente de parte. Passou a existir uma maior ligação com a natureza e isso verificou-se através do uso de jardins e terraços interiores. Desta forma deixou de ser uma arquitetura de fachadas para se constatar uma maior atenção com a decoração interior (Pereira, 2007).

Relativamente aos espaços da casa nesta época, estes começaram a ser mais separados, ou seja, a vivência entre os senhores e os criados era feita toda em comunidade mas ao mesmo tempo desenvolvia-se a noção de intimidade. Com o aparecimento de quartos mais isolados em relação às áreas de sociabilidade, difundiam-se as ideias de representatividade social, fazendo surgir dentro da casa dependências destinadas apenas ao social (Pereira, 2007).

Consoante a subida na hierarquia, era cada vez mais importante que houvesse elementos na própria habitação que fossem representativos dos estratos sociais mais elevados. Ao realizar-se o projeto de uma casa, o proprietário bem como construtor sabiam que o mesmo tinha de se adaptar ao nível social dos seus ocupantes. Por exemplo, um duque, não poderia construir uma casa que não fosse digna de um duque, caso contrário não seria socialmente aceite ou reconhecido como tal. Por sua vez, as pessoas que pertencessem a estratos sociais inferiores não deviam construir uma habitação com a tipologia das classes mais elevadas, mesmo que do ponto de vista económico isso fosse possível. (Pereira, 2007)

Podemos descrever os pontos principais das cozinhas deste século como tendo, um teto alto em forma de abobada, sendo as paredes caiadas e as janelas construídas com aberturas altas. Verificava-se a presença de uma mesa central e de outras laterais, bem como a existência de prateleiras nas paredes para permitir a arrumação dos mais variados utensílios. Era indispensável a existência de uma fonte de água e de um tanque para lavagem de peixe. Para a lavagem da louça devia haver uma divisão anexa, denominada por casa de lavagens. Embora





em Portugal esta ideia nunca tenha tido grande aceitação. Para confeccionar os alimentos, os cozinheiros para além das lareiras, dispunham de fornhalhas e outros utensílios portáteis, por exemplo: as estofadeiras e os fogareiros portáteis. (Pereira, 2007)

A importância da limpeza era um imperativo na cozinha e simultaneamente devia ser a sua primeira característica, pois refletia a excelência dos pratos confeccionados. As paredes deviam ser caiadas e direitas, acautelando os ressaltos que funcionavam como focos de acumulação de gorduras. Esta devia ser bem iluminada, com muita atenção para as zonas das lareiras e das fornhalhas que recebiam a luz direta. A cozinha tinha que ser espaçosa e no que diz respeito à sua situação, o posicionamento a norte era considerado o mais benéfico. A cozinha tinha que ser pavimentada e abobadada o mais alto possível. As fornhalhas, que normalmente estavam localizadas sob as janelas, deviam ter cerca de vinte e oito polegadas de altura. Considerava-se importante a existência de varias cozinhas, em períodos de festa. Aconselhava-se que os caixilhos das janelas e as pernas das mesas fossem feitos em ferro, por forma a evitar o fogo e simultaneamente ser mais higiénico. (Pereira, 2007).

Era aconselhável que numa das extremidades da cozinha houvesse uma torneira de água e uma pia para lavar o peixe. No centro da cozinha, deveria haver uma mesa de madeira grande, existindo outras mesas menores que deveriam estar juntos às paredes, por forma a que se pudessem deslocar para se fazer a limpeza. O pavimento devia ter uma pequena inclinação, que fosse dar a um pequeno rego que permitisse a saída da água para o exterior. Relativamente ao material do pavimento, deveria-se optar por argamassa de cal e areia, por forma a evitar acumulação de gorduras.

Em relação à distribuição interna, o interesse era chegar às áreas de serviço. Uma casa neste século deveria ser dividida em três zonas funcionais, uma zona para a família, uma outra zona para receber pessoas e ainda uma outra zona para os serviços. O benefício desta distribuição era tornar a zona habitacional mais reservada, evitando a visão dos estranhos e dos criados. Le Blond (1679-1719), arquiteto, dava importância a aspetos como o benefício de colocar o “corpo principal” do edifício entre o pátio e o jardim. Na planta de um edifício em forma de U, “os chamados apartamentos de parada deviam localizar-se na fachada anterior da casa, isto é, na face que dava para o pátio, enquanto os apartamentos privados deviam situar-se na fachada posterior, isto é, na que ficava voltada para o jardim” (Pereira, 2007, p.58).



Destaca-se a importância das divisões interiores, que têm de ter o conforto necessário, devendo as salas apresentar a grandeza e nobreza convenientes, pretendendo-se transmitir a ideia de que é redutor para o arquiteto debruçar-se somente sobre o aspeto exterior, por mais bela que seja a construção. Desta forma caracterizou-se a distribuição como “o uso que um arquiteto deve fazer do local onde vai fazer uma construção e advogava que esta devia ser considerada como a parte principal e essencial, devendo todas as outras, subordinarem-se a ela” (Pereira, 2007, p.58).

No interior da habitação surgia um número maior de quartos, de menores dimensões, que começavam a ter funções mais específicas. Dentro deste espírito surgiu também a sala de jantar, caindo em desuso comer nas antecâmaras. No entanto, noutras habitações senhoriais de menor importância, só no final do século a sala de jantar foi divulgada.

Ainda neste século XVIII, as habitações sofreram várias remodelações, incluindo alterações nas cozinhas. Assim sendo, no Norte e no Sul permanece o recurso ao quadrado com os torreões nas extremidades, a título de exemplo pode indicar-se o Palácio de Corte-Real de Cristóvão de Moura. Grande parte das casas senhoriais passam adquirir a forma em U. No entanto, ao contrário do que acontecia em França trata-se de adaptações das construções anteriores, em que novas alas eram acrescentadas à construção já existente. Foram poucas as casas construídas em U de raiz. É por isso que apenas no exterior, as construções portuguesas se parecem com as francesas. (Pereira, 2007)

Para além das remodelações nos quartos e nas salas, as cozinhas mantinham a sua posição inicial e não obedecem na maior parte dos casos à disposição numa das alas, correspondendo à zona mais antiga da casa. Apesar das alterações marcadas no exterior por causa de aumento das dimensões das casas senhoriais, poucas mudanças fizeram sentir relativamente ao enriquecimento dos interiores e a distribuição das áreas de serviço.

### **2.2.1 Edifício Mafra**

Em Portugal destacaram-se algumas edificações, por exemplo o edifício de Mafra, em 1717, constituído por Igreja, Palácio e Convento que tinha várias cozinhas: a cozinha da enfermaria velha, destinada à enfermaria, as cozinhas reais, uma para o rei e outra para a rainha, a cozinha grande, destinada aos frades, a cozinha pequena ou dos hóspedes e a cozinha velha.



*Imagem 9* Edifício de Mafra (1717)

Atendendo às cozinhas reais, estas localizavam-se “nos torreões junto a um saguão, três metros e oito decímetros abaixo do solo, sobre cuja base de ordem toscana, assentavam as ucharias, colocadas no pavimento térreo, em ordem dórica” (Pereira, 2007, p.61). Normalmente, os aposentos reais, situavam-se no terceiro pavimento, o que implicava um percurso extenso dos alimentos por escadas de comunicação. Os aposentos da rainha distanciavam-se 220 metros dos do rei, que ficavam no torreão sul. As cozinhas dos subterrâneos dos torreões eram parecidas e precisamente ao seu lado ficavam as casas do cobre da cozinha. O corredor da cozinha para a carvoaria tinha 17 janelas, ao longo das quais ficavam as despensas, os quartos dos cozinheiros entre outras. Por cima das cozinhas, no piso térreo localizavam-se as ucharias, com cinco casas. Para além das carvoarias referidas havia mais três inferiores a esta, situadas apenas na cozinha Norte, que pertencia à Rainha. (Pereira, 2007)

Em relação à cozinha grande, toda ela coberta de azulejo branco, fazia ligação com o refeitório, através de portas laterais. Havia duas grandes chaminés em cada um dos topos da divisão: a mais pequena, comunicava interiormente com a grande, sendo por aí que se fazia a saída de fumo e onde existia um forno. Existiam fogões de ferro, dentro da lareira. Na lareira que ficava do lado sul havia



um mecanismo para levantar os caldeirões e ainda uma torneira que permitia deitar água para os mesmos. No centro da cozinha estavam quatro mesas de calcário com cerca de 3 x 2 metros, formando pares em duas linhas. Junto as paredes estavam as grandes pias de pedra com torneiras. Do teto pendia uma roldana para suspender o candeeiro. Por último, o pavimento era feito em pedra, e tinha algum declive para o meio da casa, onde se situava o sumidouro da água, quando se lavava a cozinha ou cobre. (Pereira, 2007)

No que diz respeito à cozinha velha, construída antes da cozinha grande, esta é constituída por uma chaminé com um grande engenho de ferro para assar a carne, uma mesa central de pedra branca, uma pia de pedra e fogões com muitas fornalhas encostados à parede, onde existiam as janelas.

Convém acrescentar que as cozinhas do convento e os anexos tinham acesso à água em todos os pontos, situando-se no lado norte, destinada também à casa do lavatório, localizada junto do refeitório.

Em relação às cozinhas reais, estas já não se encontravam em funcionamento, logo a cozinha grande era a que servia de apoio à família real.

## 2.3 Século XIX-XX

Foi na metade do século XIX, que as cozinhas apareceram nos apartamentos, localizadas no fundo da casa, voltadas para um saguão, onde a luz e o ar eram poucos. As cozinhas nas casas burguesas, eram afastadas do resto do espaço por uma escadaria, tinham um patamar na entrada da sala de jantar e outro na cozinha. A sua utilização era feita pelos empregados domésticos pelo que não existia qualquer vantagem em gastar dinheiro no seu melhoramento, logo o seu local era escondido e ignorado.

Foi também neste século, que apareceram as preocupações com a saúde, ou seja, os novos conceitos associados à higiene. Isto fez com que a cozinha passasse para um espaço com mais luz, deixando assim de estar mergulhada na escuridão. Com isto a cor branca surge como manifestação de higiene.

Ainda neste período, a especialização e a segregação surgem como duas das principais características da habitação. Desta forma a especialização conduziu à criação de espaços próprios para diferentes atividades, por sua vez a segregação traduziu-se por uma separação clara do local de atividade dos criados, uma independência quanto aos locais de atividade da dona de casa e aos espaços



masculinos, que se destinavam ao marido e visitas. Por sua vez, os quartos destinados aos criados estavam separados da restante habitação, e eram organizados por sexos. O Palácio Sotto Mayor, situado na Figueira da Foz, ilustra perfeitamente estas características, ainda que o mesmo tenha sido construído já no início do século XX (Pereira, 2007).



*Imagem 10 Palácio Sotto Mayor (século XX)*

Durante este século ocorrem dois tipos de casa familiar, a moradia unifamiliar e o prédio de rendimento. O que caracterizou melhor esta época foi a vivenda unifamiliar que pertencia às classes mais altas, aristocratas e burgueses sendo ainda hoje em França denominada por “hotel”. Na sua face interior apresentava um pátio de entrada e na face exterior um jardim com as mais variadas dimensões. A casa citadina privada era constituída por um corpo principal ao qual se podiam juntar uma ou duas alas. Quando as habitações tinham apenas um edifício, os criados ficavam Nas habitações apenas com um único edifício, os criados ficavam no sótão, por sua vez as cavalariças, as casas das carruagens, cozinhas e despensas situavam-se no piso térreo ou ao nível da cave. As cozinhas e copas das casas com alas, situavam-se junto ao pátio e os aposentos dos cozinheiros e outros empregados domésticos eram sobre as





cozinhas. Anexas à cozinha deviam surgir outras divisões como por exemplo, uma despensa para comestíveis, uma lavandaria, uma casa de lenha, uma sala para os criados e, se houvesse possibilidade uma outra divisão para assados e uma cozinha para a pastelaria. A cozinha devia posicionar-se preferencialmente a norte. Relativamente às copas, as mesmas deviam fazer-se acompanhar por uma divisão onde os doces pudessem ser preparados, uma frutaria e outras casas para os doces, as pratas e as porcelanas. Quanto ao seu posicionamento era preferencialmente a oeste (Pereira, 2007).

Na casa unifamiliar e no prédio de rendimento, existiam três distribuições: as salas destinadas à receção, as salas íntimas, como os quartos e as áreas de serviço, como as cozinhas. Ou seja, verificou-se um maior número de salas diferenciadas bem como a existência de pequenas divisões que as apoiavam. Estas divisões secundárias serviam de arrumo para os objetos que eram necessários na divisão principal. A estes exemplos podem juntar-se os gabinetes de arrumação perto dos vestíbulos, os gabinetes de toilette, ligado aos quartos e ainda as copas junto às salas de jantar.

No que concerne às cozinhas, existiam duas diferenças principais que distinguiam a habitação unifamiliar do prédio de rendimento. Na habitação unifamiliar, localizava-se no subsolo ou numa ala anexa, enquanto que a cozinha do prédio de rendimento situava-se na zona mais posterior da habitação. A maior diferença, estava no número de divisões anexas à cozinha, que regularmente eram em menor número que a dos prédios de rendimento, muitas vezes apenas reduzidas à existência da despensa. Nas vivendas o número de divisões de serviço, situadas no subsolo, variava. Podendo-se destacar, para além da despensa, a existência da sala de lavagens da louça, a sala frigorífica, a sala de refeição dos criados, a garrafeira, a carvoaria, a sala do mordomo, o cofre, entre outras.

Nas vivendas, que apresentavam as cozinhas parcialmente no subsolo, as janelas tinham que ter um posicionamento alto, para que do lado exterior se localizassem ao nível do solo. O facto da cozinha se localizar numa parte inferior relativamente a sala de jantar originou a existência do monta-cargas, que servia para estabelecer a ligação entre a cozinha e a copa, anexa à sala de jantar, podendo-se assim transportar os alimentos da cozinha e posteriormente os pratos utilizados após as refeições (Pereira, 2007).

Até meados do século XIX, as cozinhas começaram-se a aproximar da sala de jantar.



As cozinhas das grandes casas deveriam ser espaçosas, no entanto também não deviam ser demasiado grandes, pois isso torná-las-iam fatigantes e iria exigir maior número de pessoal. De qualquer modo, devia-se ter sempre em conta a sua proporção, em relação ao trabalho que iria lá ser efetuado, bem como ter atenção à saúde daqueles que aí vivem, assegurando-se as perfeitas condições higiénicas sempre que possível, isto é cozinhas bem iluminadas e bem ventiladas.

Estes novos conceitos de higiene foram introduzidos por Dubois. Assim sendo, a cozinha passa a apresentar um fogão em ferro, um forno grande encastado à parede e um armário geleira. Existia uma mesa central para a montagem dos pratos e uma outra mesa lateral para a confeção dos mesmos. Nas paredes da cozinha eram aplicadas prateleiras fixas, para colocar os diferentes tipos de panelas, que eram agrupadas consoante o seu tamanho. O chão, era normalmente revestido em mosaico de várias cores, as janelas eram para permitir uma maior entrada de luz e assim transmitir uma ideia de higiene. A cozinha passa a ser mais bem organizada, tendo em conta que agora há uma ordem correta dos objetos e utensílios. No entanto, esta cozinha não aparece isolada. Dubois acrescentou-lhe uma casa para assados, uma divisão para a pastelaria e uma despensa. Na casa para os assados para além de se realizarem os assados também se faziam os grelhados, cozia-se o peixe e branqueavam-se os legumes. Neste espaço existia um assador em ferro com vários espetos, uma espécie de fogão também em ferro, para se fazerem os fritos, e ainda panelas em cobre para cozer os legumes. Na divisão destinada à pastelaria havia um fogão de ferro com várias bocas e também uma estufa para secar os doces. As formas em cobre eram colocadas nas prateleiras que estavam nas paredes e algumas peças ligadas à decoração das mesas eram guardadas no armário. Nesta divisão faziam-se os doces à base do açúcar, montavam-se as bases decorativas que o serviço à russa exigia. A despensa, era uma divisão constituída por caixas de madeira onde se podiam guardar produtos alimentares e nas prateleiras colocavam-se os alimentos confeccionados: os patés, as galantines e as entradas frias até ao momento de serem servidas. Por estes motivos a despensa era diferente das outras divisões, sendo abobadada e mais escura, assim tornava-se mais fresca e simultaneamente permitia uma melhor conservação dos alimentos. Tal como as outras casas de apoio à cozinha também a despensa tinha o chão pavimentado com mosaicos, acesso à água e uma mesa central de trabalho em madeira. Em suma, em todos espaços/divisões estava patente a higiene e a ordem (Pereira, 2007).



*Imagem 11 Cozinha artística (1900)*

Foi neste século que surgiu a inovação do fogão de ferro, a lenha ou a carvão, sucessor da fornalha. Enquanto nas casas de família este se situava ao lado da parede, aproveitando o espaço da lareira, agora nas grandes casas a sua localização passa a ser central. Também encontravam-se nessas cozinhas os fornos em ferro, com sistema de espetos rotativo.

A arrumação dos objetos úteis, embutidos na parede, só existia nas cozinhas burguesas. Tratava-se de um único exemplar,

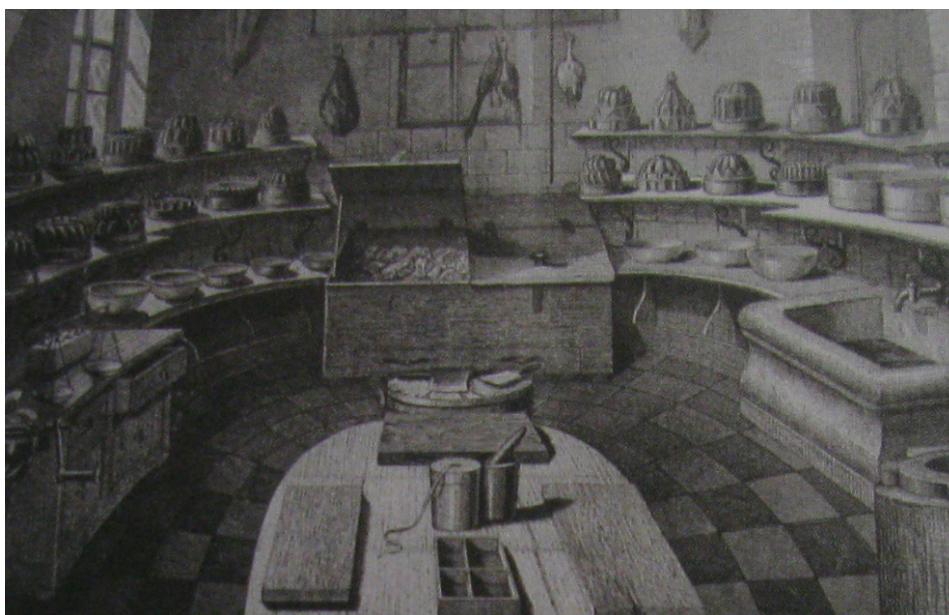
(...) que era fechado na parte inferior por portas de madeira, sendo a parte superior envidraçada ou com rede e destinada à baixela, ou a alguns alimentos. A existência deste armário fixo, em madeira, tipo copeira, podia ser total ou parcialmente incorporado na parede (Pereira, 2007, p. 104).

Nestas cozinhas mantem-se as prateleiras de madeira ao longo das paredes, como aliás já acontecia no século XVIII. Permanecem também as chamadas estanheiras, que serviam para colocar os pratos e outras louças as mesmas continham réguas fixas de madeira, com ganchos, que permitiam pendurar a





bateria de cozinha. Posteriormente, considerou-se que a exposição da bateria da cozinha devia ser abandonada por questões de higiene, devendo esta ser guardada em armários, evitando-se assim a acumulação de pó na sua superfície. Nalgumas zonas para solucionar este problema eram usadas cortinas, que funcionavam como guarda-pós. Esta solução pode ser observada na cozinha do Palácio da Casa Cadaval, em Muge (Pereira, 2007).



*Imagem 12 Cozinha artística (1900)*

No centro da cozinha encontrava-se uma mesa robusta, em madeira, utilizada para a preparação dos pratos antes e após a confeção. Também existiam baús e cadeiras, elementos que faziam parte do recheio das cozinhas comuns.

Na segunda metade do século XIX, ocorreram grandes alterações nas cozinhas, novos conceitos culinários que revolucionaram toda a gastronomia.

Podemos dizer quando introduzimos novos objetos ou tecnologias, isso acarreta repercussões na confeção dos alimentos, ou seja, leva à criação de novos conceitos gastronómicos.

Na transição do século XIX para o século XX, o tipo de arquitetura continuava a ser muito semelhante. A título de exemplo podemos referir a cozinha da Casa de Moise de Camondo, em Paris, que foi construída já no século XX, e que nos

nossos dias se transformou em museu, Museu Nissim de Camondo, sendo apresentada como uma das mais conservadas.



*Imagem 13 Cozinha do Museu Nissim de Camondo (século XX)*

Nesta época, as cozinhas localizavam-se no chamado entre-solo, sendo a entrada para a mesma feita por uma porta lateral. À direita da mesma situava-se o gabinete chefe de cozinha que por intermédio de uma abertura controlava a entrada de produtos, era também aí que se encontrava o monta-cargas que fazia ligação com a copa do andar superior. A cozinha, que estava por baixo da sala de jantar, ficava totalmente isolada desta, por uma caixa de betão, por forma a evitar cheiros e ruídos no andar superior. Para além disso era toda revestida com azulejos, incluindo o teto. Os azulejos utilizados eram de cor branca, para permitir o aumento da luminosidade, sendo usados frisos pretos apenas para contornarem a estrutura arquitetónica. As janelas altas iluminavam a cozinha e permitiam uma melhor ventilação. Ao lado da cozinha havia uma divisão mais pequena, denominada “laverie”, que era usada para a lavagem da louça e arrumação dos tachos. Ao lado desta, mas com entrada pela cozinha, ficava-se a sala de jantar dos criados, que na parede tinha várias caixas numeradas, que



serviam para guardar os objetos pessoais dos criados (Pereira, 2007).

Já no século XX, a cozinha é caracterizada pelo aparecimento das alterações tecnológicas, que conduzem a modificações radicais no seu funcionamento, numa evolução comparada com outra divisão qualquer da casa.

Foi ainda neste século que se desenvolveu o conceito da importância do espaço da casa tanto para os arquitetos como para o público em geral.

As modificações sociais que foram ocorrendo, sobretudo na clássica média provocaram grandes alterações no estilo de vida das pessoas. Com a saída de dona de casa do seu espaço doméstico para passar a trabalhar no exterior, houve a necessidade simplificar todo o processo de confeção das refeições, uma vez que a disponibilidade das mulheres era cada vez menor. Ia diminuindo progressivamente o cargo de empregados domésticas devido ao aumento de número de mulheres na atividade industrial e no comércio.

Durante este século introduziram-se vários aparelhos domésticos, assim como, os exaustores, com a sua forma simples, constituído por um tubo de saída ou chaminé exterior e os fogões elétricos e a gás, fazendo com que a lareira perdesse importância e diminuísse de tamanho. Ou seja podemos afirmar que foi neste século que ocorreu a verdadeira remodelação da cozinha, como espaço.

Volta-se a reafirmar o conceito de higiene na cozinha, que por sua vez conduziu ao aparecimento das cozinhas mais claras, mais espaçosas e mais ventiladas. Este conceito teve influência não só na localização da cozinha, mas também na divulgação da cor branca como sinónimo de higiene.

Também se desenvolvem as alterações ao nível do design, relativamente ao espaço de arrumação, já ocorrendo nos finais do século XIX, o embalamento dos alimentos, ou seja passava-se da fase de produção doméstica, para a produção industrial. Para além disso, desenvolve-se a publicidade dos produtos alimentares, que é difundida nos desenhos das próprias embalagens. A alteração do produto alimentar a granel para o embalado, provou também uma alteração do local de arrumação dos mesmos. As grandes caixas ou gavetas criadas para colocar os cereais, passaram a ser substituídas por prateleiras ou armários, que permitiam armazenar num menor espaço vários produtos semelhantes. Com estas alterações, que facilitaram em muito o armazenamento em armários, verificou-se a redução do espaço destinado às despensas, que mais tarde acabaram por desaparecer (Pereira, 2007).



### 2.3.1 A importância da cor e dos materiais

No que diz respeito à importância da cor, como já foi referido, a cor branca foi considerada a mais adequada para as cozinhas, assim como para as paredes e para os tetos.



**Imagem 14** *The American Home* (1949)

Transmitia uma noção de mais higiene, e facilitava a deteção da sujidade, obrigando a limpezas mais frequentes e profundas. Falando nas paredes e tetos, a tinta de óleo, era o material mais adequado para as cozinhas, permitindo uma lavagem mais fácil das mesmas. As cores mais recorrentes incluíam os tons de creme, predominando sempre tonalidades claras. A pintura global da cozinha não tinha que ser necessariamente toda branca exceto quando essa cor era atribuída aos azulejos. (Pereira, 2007).

Ainda neste século, ocorre o aparecimento da fórmica, um material à prova de calor, substituindo a madeira. Tem como características, resistência ao calor, aos ácidos e à sujidade, para além disso era um material, funcional, económico, prático e com alguma variedade de padrões moderníssimos. Também ocorrem novos puxadores para os armários em metal ou em plástico.

Surge ainda um novo material para o revestimento do chão, o linóleo, constituído por quadrados cerâmicos, aconselhado pela sua facilidade na lavagem. Em





Portugal continua a manter-se a tradição do uso dos azulejos aplicados nas paredes das cozinhas. Nas habitações mais modestas, eram usados os restos de azulejos, formando painéis, localizados na zona lava-louças ou no interior da chaminé.

Até a esta altura, os utensílios da cozinha eram todos expostos, em prateleiras ou armários abertos, sujeitos ao pó. A partir de agora, passam a estar guardados num aparador de cozinha, que permitia guardar na sua parte inferior, os tachos e panelas, sendo a louça colocada na sua parte superior.

### 2.3.2 Planeamento da cozinha, Catherine Beecher

Atendendo ao planeamento da cozinha, destaca-se Catherine Beecher (1800-1878), no aspeto organizativo da cozinha, na medida em que vai ordenar o espaço destinado aos consumíveis e ao espaço destinado aos utensílios que eram necessários para a confeção de alimentos. Ela organiza espaços separados para as mais variadas tarefas: preparação dos alimentos, confeção, lavagem e arrumação. A cozinha criada por Catherine Beecher, localizava-se no piso térreo, no meio da habitação, dividida em várias zonas distintas, uma para arrumação dos alimentos, designada “kitchen”, separada do “stove room” através de portas deslizantes, destinando-se à preparação e higienização dos alimentos, partindo da preparação dos alimentos antes de serem cozinhados até à limpeza posterior. Uma outra zona onde se localizava o fogão, designado “stove room” reservado para a confeção dos alimentos, esta zona era mais isolada devido à temperatura elevada. Ainda no mesmo espaço, nas zonas laterais, destacava-se uma área designada à arrumação dos utensílios da cozinha. Segundo Catherine Beecher “padronizou três zonas importantes da cozinha que ajudavam na preparação das refeições, o que até então não tinham sido expostos de forma clara, pois não havia uma ordem pré-definida na disposição dos elementos necessários” (Capela, 2011, p.30). Assim destacamos a planta desenhada por Beecher.

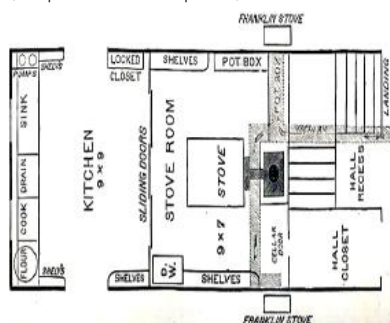


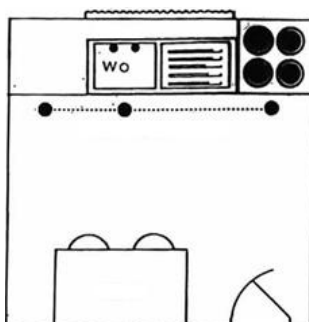
Imagem 15 Cozinha desenhada por Catherine Beecher (1869)



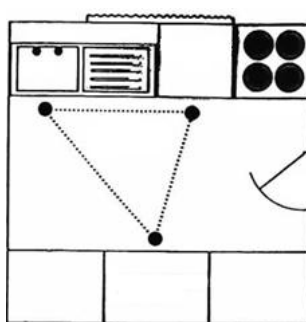
A cozinha experimental, que era de pequenas dimensões, permitia também um número máximo de funções num espaço reduzido, por forma a rentabilizar os movimentos e a reduzir o tempo necessário para elaboração das diferentes funções.

### 2.3.3 Layout de cozinhas

Surgem vários tipos de cozinhas neste século, cozinhas lineares, localizadas numa única parede, ideal para cozinhas estreitas; Bilineares, em que os postos de trabalho se aplicavam em duas paredes opostas, localizando o fogão numa parede e na outra a zona de preparação;

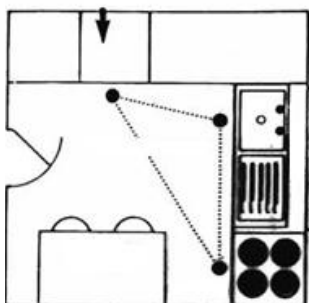


*Imagem 16 Cozinha linear*

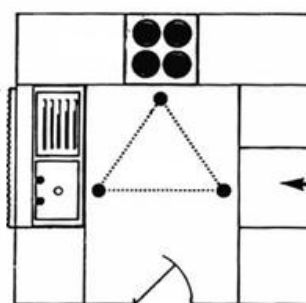


*Imagem 17 Cozinha bilinear*

A cozinha em L, “em que as superfícies se apresentam em ângulo, em duas paredes contíguas, considerada uma solução pouco prática no que respeita à abertura do armário do ângulo, mas que nalguns casos, permitia a colocação de uma mesa numa terceira parede” (Pereira, 2007, p.112). E também a cozinha em U, partindo da cozinha bilinear, ou seja, mantendo os opostos de trabalho mas com um posto suplementar.



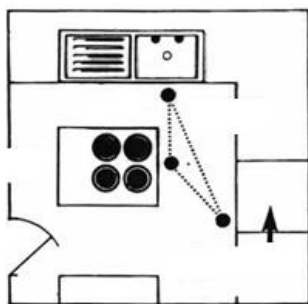
*Imagem 18 Cozinha em L*



*Imagem 19 Cozinha em U*



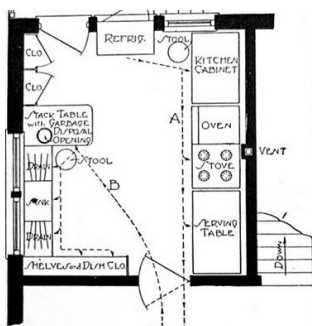
Recentemente surge a cozinha central, designada por uma 'ilha central', constituído por o fogão e também por o lava-louças. Com esta solução, evitamos que a dona de casa esteja virada para a parede, ou seja, permite ficar situada de frente para a sala.



*Imagem 20 Cozinha em forma de ilha*

Em 1910, Christine Frederick, "inspirada pelas ideias de Beecher, desenvolveu estudos sobre a análise das tarefas domésticas em conjunto com as ideias do taylorismo" (Capela, 2011, p.30). Começou a ser encarada, a cozinha, como um centro de produção alimentar e observada da mesma forma que as fábricas. Christine procurava ter uma forma de trabalhar mais racional e eficiente, facilitando no trabalho e aumentando na produtividade.

Assim, destacamos a planta de Christine, colocando os equipamentos de confeção, na linha lateral direita, como o fogão, o forno, as mesas de apoio e os armários para arrumação. Na parede oposta a esta, projetou a bancada de lavagem, tanto para preparação dos alimentos como para a limpeza dos utensílios. Por último, o que ficou oposto à porta foi o frigorífico.



*Imagem 21 Planta de Christine Frederick*



### 2.3.4 Cozinha Frankfurt

Em 1923 foi desenhada uma cozinha modelar, por Marcel Breuer (1902-1981), adaptada ao seu espaço e considerada como uma novidade da época. Apresentada na primeira exposição da Bauhaus, sendo encarada com um exemplo pioneiro do desenho racional doméstico. As ideias divulgadas pelos “workshops da Bauhaus”, entre 1919 e 1932, levaram ao desenvolvimento de ideias decorativas, onde predominavam as linhas direitas. Assim também as preocupações com os espaços sociais levavam à racionalização dos interiores, especialmente das cozinhas. (Pereira, 2007)

Ernts May, em 1925, diretor de planeamento e construção da cidade de Frankfurt, deu início a um programa em grande escala de habitação, centrada no conceito de “habitação de existência-mínima”. A arquiteta Margarete Schütte-Lihotzky (1897-2000) ficou encarregada de desenhar uma cozinha racional, ficando conhecida “cozinha de Frankfurt”.



**Imagem 22** Cozinha de Frankfurt (1924)

Esta “estava equipada como um laboratório científico, e a sua disposição e tamanho foram desenhados de acordo com conclusões obtidas a partir de estudos sobre tempo e movimento” (Capela, 2011, p.31).

Influenciada por Christine Frederick, a cozinha era pensada apenas para preparar a comida, e os armários embutidos, aproveitavam todos os espaços que esta tinha. O design pré-fabricado era de produção barata, e usada para as habitações sociais, construídas em Frankfurt. A cozinha tinha “um papel significativo na transformação da arte de cozinhar, em ciência da economia doméstica” (Capela, 2011, p.31). Esta gerou várias questões sobre o aspeto funcional, prático e económico e o facto desta se ter tornado impessoal, de ser

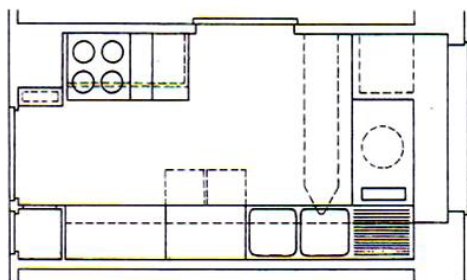




projetada para um único propósito, cozinhar, sem espaço para mais do que uma pessoa.

Nesse sentido, a cozinha conseguiu alcançar o seu objetivo na perfeição, assim de uma forma prática, rápida e económica. Em relação à sua funcionalidade era colocada acima da estética e do convívio familiar (Capela, 2007).

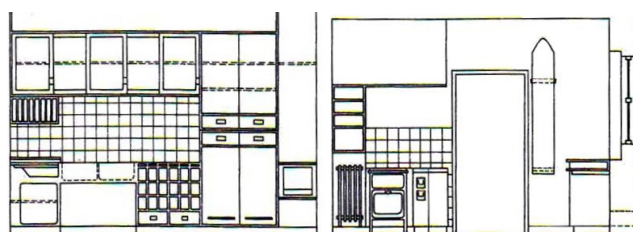
A “cozinha de Frankfurt” era de pequenas dimensões, com 3,5x1,9m, de uma forma alongada, com a porta numa das extremidades menores e aproveitada ao máximo.



**Imagem 23** Planta da “cozinha de Frankfurt”

Destacamos algumas inovações, assim como,

(...) a tabua de passar a ferro fixa à parede, uma superfície de trabalho com um banco de altura regulável e uma lâmpada no teto, suspensa num carril, que permitia deslocar-se. Nas paredes os armários, pintados de azul, para evitar moscas, iam até ao teto. Uma porta de correr comunicava com a sala permitindo a vigilância dos filhos e um rápido transporte dos alimentos para a mesa, que distava apenas três metros da cozinha. Numa época em que não estavam ainda divulgados os frigoríficos, o problema da conservação dos alimentos era solucionado com a conceção de um armário sob a janela, que abria diretamente para o exterior permitindo, num clima frio, manter os alimentos mais tempo em bom estado (Pereira, 2007, p.115)



**Imagem 24** Vista lateral 1 e 2 da “cozinha de Frankfurt”



Margarete Schütte-Lihotzky estudou todos os pontos necessários para preparar uma refeição e obter uma cozinha limpa, de modo a economizar o tempo e o esforço à dona de casa. Esta cozinha pode ser vista como protótipo para uma unificação notável do design de cozinhas em países industriais (Capela, 2007).

### 2.3.5 Cozinha sueca e americana

Também neste século se evidenciam as diferenças entre uma cozinha sueca e uma cozinha americana, a cozinha sueca é designada por um tipo de cozinhas em que existe mesa e cadeiras, onde decorrem as refeições familiares. Era difundida a ideia de que a cozinha moderna devia ser estandardizada e utilizada para outras funções. Em relação à cozinha americana, do século XX, Frank Lloyd Wright (1867-1959), defendia que a cozinha era espaçosa, aberta, equipada com aparelhos modernos e comunicava diretamente com a zona de refeições. Esta “passou a estar aberta ao resto da casa e converteu-se num espaço versátil, para se ajustar a diferentes funções e necessidades, destinando-se não só à preparação de alimentos, mas também um espaço de trabalho para crianças e adultos” (Capela, 2011, p.30). Este tipo de cozinha americana era destinada a uma população mais jovem, utilizada em pequenos apartamentos. O único problema era a ventilação, no entanto podia-se recorrer à utilização do extrator de fumos na cozinha. Hoje em dia, as cozinhas consideram os espaços mais luminosos e agradáveis, onde pudessem preparar a comida e sentarem-se à mesa para ter o seu convívio.

De facto a cozinha americana é um espaço

(...) com múltiplas funções, com zonas comuns destinadas à família e às reuniões com os amigos, e também com espaços reservados para a preparação de refeições. Os móveis são mais ligeiros e flexíveis e alguns podem mesmo ser desmontados com facilidade. Em geral, a decoração atual é eclética: não há nada proibido, o mais importante é conceber um espaço cómodo e prático, o que está diretamente relacionado com o uso: baseia-se nas necessidades dos utilizadores (Capela, 2011, p.30).

Exemplo disso, é a cozinha americana de 1940 que apresentamos na página seguinte (imagem 25):



*Imagem 25 Cozinha americana (1940)*

### 2.3.6 Cozinhas europeias

Em Portugal este tipo de cozinha nunca teve aprovação e a separação dos dois espaços continuou a ser apreciada. Abordando as cozinhas europeias, Le Corbusier (1887-1965), em 1927, considerava a casa como uma “máquina para viver”, caracterizando-a pela diminuição das suas dimensões, acompanhada pela uniformização do espaço.

À medida que o tempo ia passando as salas adquiriam maior relevância, ou seja, as refeições deixaram de ter lugar na cozinha, passando a ser realizadas nas salas. Quanto à janela da cozinha esta desaparece, sendo feita a ventilação pela porta e pela zona de comunicação.

A cozinha passa a ser mais compacta, o fogão e o lava-louças ficam mais próximos, assim como outros objetos soltos, resultando como novo conceito, a “cozinha contínua”, que ainda não valorizava a integração total dos eletrodomésticos, “mas assentava sobretudo na necessidade de organização, com móveis desenhados para guardar objetos e na facilitação de áreas e para a confeção dos alimentos.” (Pereira, 2007, p. 113). Com este conceito de cozinha contínua, a zona de trabalho passa a ser feita nas bancadas, desaparecendo a mesa central, que vai ser colocada junto a uma das paredes.



## 3. O Azulejo

### 3.1 História do azulejo

Uma das representações mais fortes de Portugal é o azulejo, que constitui um dos contributos mais originais para o património artístico mundial. A sua originalidade deve ser procurada não tanto no objeto cerâmico quadrado que a constitui, mas no modo como essa unidade se multiplica.

Os azulejos destacam-se nos espaços interiores, criando vibrações de luz e cor nas paisagens das cidades, pela imaginação decorativa exuberante, pela apresentação de cenas figuradas, inserindo episódios da história do país e apresentando espaços de paisagens fantasiadas. Mostra-se assim o amor que os portugueses lhes testemunham ao preencher espaços onde ocorre a sua vida quotidiana.

No nosso país, o azulejo é uma das expressões fundamentais de cultura, que exerce funções não só de estrita decoração, mas principalmente de importância artística, como base de imagens durante os cinco séculos em que não houve interrupção, sendo aplicados nos espaços nobres das arquiteturas e das cidades. Os portugueses escolheram para os seus edifícios, este material, uma placa cerâmica vidrada em que se desmultiplica dependendo da dimensão das paredes. Foi assim também escolhido devido a várias qualidades, grande durabilidade, manutenção simples, muita cor e brilho e para além disso devido ao seu valor simbólico como registo de existência. (Almeida, 2000, p.19).

O azulejo tem sido um elemento reconhecido pelas características tradicionais, atravessando vários séculos em Portugal. Assim, entre o século XVI e o século XVIII, o azulejo foi produzido e utilizado, na construção ou reparação de igrejas, claustros, palácios, jardins e edifícios.

Destaca-se o arquiteto mais importante da arquitetura doméstica, Raul Lino, recordando o seu projeto do pavilhão de Portugal na Exposição Universal de Paris em 1900, por oposição aos que foram construídos, da autoria de Ventura Terra. Estes acusavam a filiação internacional, de origem francesa, da formação e opções de Ventura Terra, enquanto Raul Lino “revelava a lição de Haupt na colagem de elementos retirados do seu livro, entre eles revestimentos em azulejo.” (Almeida, 2000, p.241)



*Imagem 26 Raul Lino (1879-1974)*

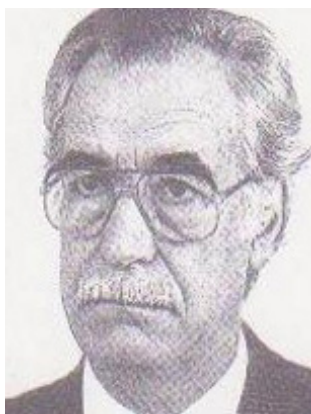
De facto Raul Lino não deixa de mencionar no livro, *A Casa Portuguesa*, o azulejo como uma das características mais importantes, constituindo a decoração mais original e portuguesa, que perdurou até aos dias de hoje. Mencionando os seus vários tipos de utilização, como silhares nas divisões internas, rodapés em terraços e varandas ao ar livre, guarnecimento de cantaria de vãos, medalhões isolados, abordando funções arquiteturais.

Raul Lino pretendia dirigir-se aos que reconhecem “a necessidade de possuir uma *cazita* feita com propriedade, aos que se enternecem pelo conforto espiritual de um ninho construído com beleza” (Almeida, 2000, p.241) não esquecendo de aconselhar a decoração em azulejos. Para além disso, elogia os azulejos antigos, aconselhando o azul e branco de faiança mais ordinário, com a variedade dos tons que o fogo lhes dá e que origina um efeito rico de opala, ou “o xadrez, grande ou pequeno, a direito ou em diagonal, de cores escolhidas - bem apropriadas” (Almeida, 2000, p.241).

Uma das mais relevantes obras de Raul Lino, foi a *Casa do Cipreste*, designada como casa de férias em Sintra, este coloca azulejos por si desenhados em silhares nas duas partes do átrio e no corredor que as une. Assim como na cozinha, na varanda alpendrada da sala e no recesso onde acolhe os visitantes que entram pelo portão de baixo, aplicando ainda azulejos na parede do claustro do pátio. Preferindo os de padrão, Raul Lino mantém as linhas mais tradicionais, usando nos interiores, principalmente em silhares. Segundo o mesmo, são aspetos como estes que dão um cunho especial às casas portuguesas.

José Carlos Loureiro, arquiteto português, publica o livro, *O Azulejo*-Possibilidades de uma Reintegração da Arquitetura Portuguesa, onde escreve que o azulejo caracteriza fortemente muitos edifícios e zonas urbanas das cidades e vilas. Devendo-se por isso, recuperar a sua utilização, não descriminando os outros materiais, mas apostando no seu uso sistemático e apuramento progressivo. A arquitetura moderna passou posteriormente a integrar o azulejo como material importante.





**Imagem 27** José Carlos Loureiro (1925)



**Imagem 28** Francisco Keil do Amaral (1910-1975)

Francisco Keil do Amaral, arquiteto português, refere que o azulejo deve ser empregue para o embelezamento dos edifícios. Este material devia ser utilizado pelos arquitetos portugueses, por forma a promover a valorização da arquitetura moderna, ideia que também seduziu os brasileiros.

Já nos anos 40, ele empregava o azulejo dentro de alguns espaços públicos, como por exemplo o restaurante do Campo Grande (1945), o aeroporto de Luanda (1950) ou o Metropolitano de Lisboa, onde são utilizados grandes painéis de composição. Francisco Keil do Amaral, não utiliza azulejos no exterior, ao contrário de alguns dos exemplos brasileiros, como o caso da igreja de Pampulha (realizada por Oscar Niemeyer, em 1940) ou do Ministério da Saúde e Educação, constituídos por azulejos decorados, localizados nas superfícies exteriores. (Almeida, 2000)



**Imagem 29** Restaurante do Campo Grande (1945)



**Imagem 30** Metropolitano de Lisboa (2012)



José Carlos Loureiro, dizia que o azulejo devia ser uma peça de tamanho certo e que o desenho devia ser produzido como determinado ou seja devia ser apresentado como um único desenho, que não fosse truncado. O mesmo projetou vários edifícios com revestimentos a azulejo, verificando-se o uso de padrões já existentes, assim como a sua aplicação nas estruturas em betão armado. O revestimento a azulejo acaba por ser compreendido como elemento contínuo na sua tradição, mesmo renovável ou industrializável, acabando por ser entendido deste modo. A partir da década de 60, quer na cultura, quer na arquitetura, este revestimento deixa de ser ativo na estrutura teórica e prática da arquitetura. (Almeida, 2000)

Como exemplo da sua continuidade até aos dias de hoje, destacamos o caso do Metropolitano de Lisboa. Bem como a Estação do Colégio Militar ou ainda a Estação da Cidade Universitária, os artistas, Cargaleiro (1927), e Maria Helena Vieira da Silva (1908-1992), impuseram-se ao espaço arquitetónico, afirmando-se através do azulejo numa fusão de desenhos, formas e cores, verificando-se uma falta de ligação contextual. Ainda falando das estações realizadas na década de 80, a Estação das Laranjeiras sob a intervenção de Rolando Sá Nogueira, determina um equilíbrio com o todo espaço arquitetónico, tanto na fixação dos azulejos serigrafados, como na posição e na escala dessas imagens. (Almeida, 2000)



*Imagem 31 Estação da Cidade Universitária (1988)*



*Imagem 32 Estação das Laranjeiras (1988)*

Já na década de 90, os arquitetos mais conhecidos aplicaram este material de revestimento, o azulejo, em algumas estações, dando o seu contributo de uma forma mais ou menos autónoma. No Pavilhão de Portugal na Exposição Mundial de Lisboa de 1998, projetado por Álvaro Siza, o azulejo deixou de ter uma





implicação com algumas perspetivas arquitetónicas ou seja passa a ser utilizado como qualquer outro material.

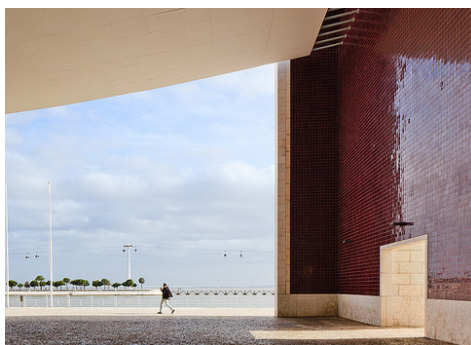


*Imagem 33* Álvaro Siza (1933)



*Imagem 34* Pavilhão de Portugal (1998)

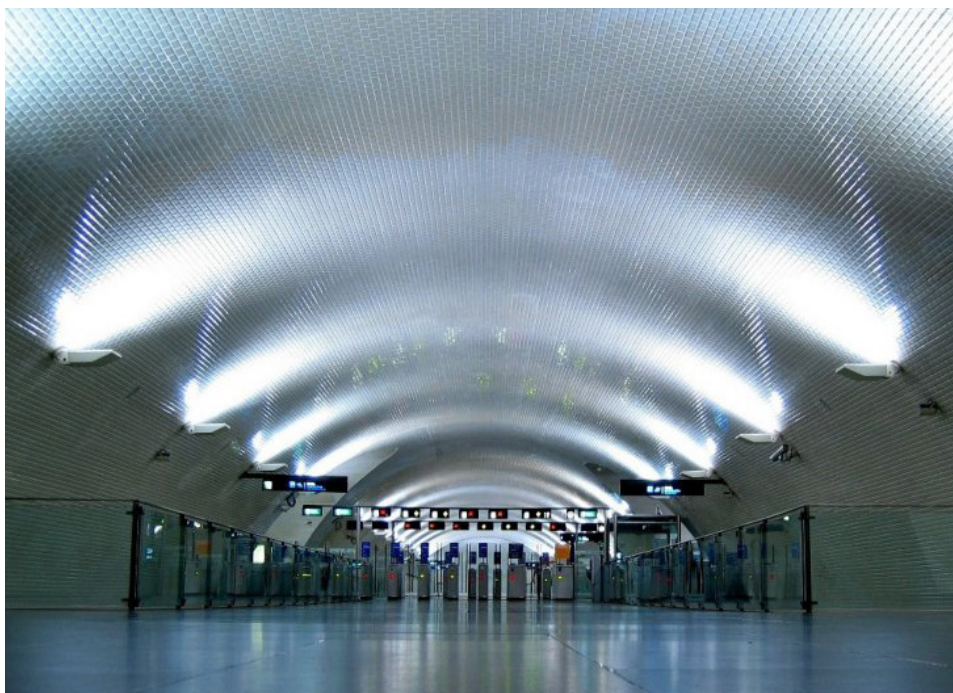
Aplica na parede lateral do recinto, azulejos vermelhos do lado exterior e azulejos verdes do lado interior, criando assim um efeito patriótico.



*Imagem 35* Pavilhão de Portugal (1998) - parede revestida de azulejo vermelho e verde



Como na Estação Baixa-Chiado do Metropolitano de Lisboa, Álvaro Siza, observa o valor estético que o azulejo transmite, através da cor, do brilho e das diversas formas de relevo.



*Imagem 36* Estação Baixa Chiado (1998)

O azulejo é entendido, como elemento erudito, ornamental e definidor de espaços, caracterizando os ambientes e encontrando-se um pouco distante das correntes da arquitetura contemporânea.

Um dos motivos que tem levado ao desinteresse dos arquitetos portugueses pelas superfícies azulejadas, “prende-se com um relacionamento que uma solução global impõe entre diversas disciplinas envolvidas num determinado estudo” (Ferreira, 1998, p.69). Quem projeta deve combinar, a conceção, o desenho, a modulação e a escala do azulejo com várias soluções construtivas e vários revestimentos.

Um espaço concebido com azulejos implica a colaboração entre vários projetistas, principalmente artistas plásticos. Com isto, surgem várias dificuldades, o risco estético e o custo acrescido, uma outra razão poderá ser o desinteresse dos arquitetos em se identificarem com alguns recobrimentos de menor qualidade artística. Para que o revestimento seja mais do que uma mera aplicação e passe além da simples adaptação e atinja a verdadeira integração é necessário que a



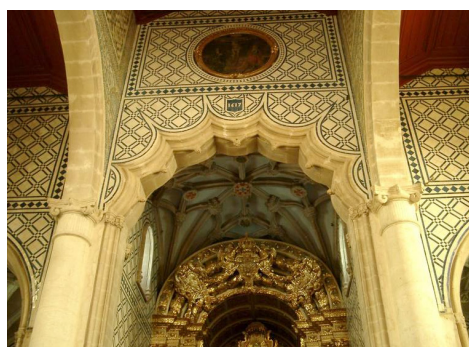
construção e o revestimento sejam encarados como uma unidade. São inúmeros os aspetos que condicionam uma integração, dependentes, do fim visado. Por exemplo, "revestimento interior ou exterior; cércea ou pé direito; qualidade e preparação do suporte; dimensão da superfície a azulejar; padrão e esquema cromático" (Ferreira, 1998, p.69). São escassos o número de revestimentos contemporâneos criados em simultâneo com os edifícios que embelezam e protegem.

Na verdade, o azulejo é a parte integrante da nossa tradição. Infelizmente, habituamo-nos a visualizar superfícies azulejadas aqui e ali, que acabamos por nos esquecer de as valorizar e de lembrar que as mesmas remontam a vários séculos passados. O rei D. Manuel I foi um dos maiores impulsionadores dos revestimentos de azulejos, importados de Sevilha e colocados em espaços interiores ou edifícios cobertos já existentes. (Ferreira, 1998)

No século XVI, por exemplo, o Palácio Nacional de Sintra, é constituído por uma variedade de soluções decorativas. Ao visitá-lo qualquer viajante se depara com os azulejos, tanto exemplares históricos como contemporâneos. Sendo o mesmo apresentado não como um património estático, mas sim como uma arte viva.



*Imagem 37* Palácio Nacional de Sintra (século XV)



*Imagem 38* Igreja Marvila de Santarém (século XII)

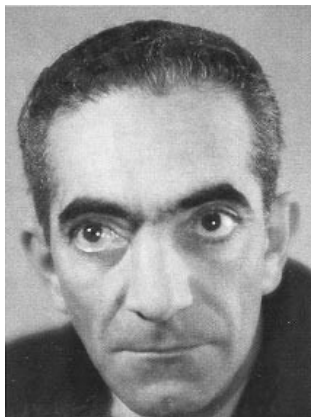
Considerado como material de decoração interior e como material nobre e luxuoso, o azulejo, era aplicado em obras secundárias. A vontade de diferenciar e renovar ambientes recorrendo aos recursos locais incentivou a produção em quantidade, destinado a igrejas antigas (Camarate, Marvila em Santarém, Vila de Conde e entre outras).



Até meados do século XVII, os oleiros e os pintores nacionais realizaram muitos padrões repetitivos, de desenho variadíssimo, alguns com temas influenciados pelas novidades do Brasil e da Índia.

Na transição do século XIX para o século XX, os pintores de azulejo, afirmaram o seu talento e verificou-se uma fácil aceitação geral. Foram apresentados vários paramentos exteriores e interiores, constituídos por uma malha ortogonal, e por uma variedade de composições de artistas com imagens de interesse etnográfico. (Ferreira, 1998)

José Sobral de Almada Negreiros (1893-1970), artista multidisciplinar português, foi o primeiro a reutilizar o azulejo no revestimento de fachadas dos tempos modernos, influenciando gerações uma geração de arquitetos seus seguidores.



**Imagem 39** José Sobral de Almada Negreiros (1893-1970)

Em relação à sua aplicação, esta exige vários cuidados específicos. Na arquitetura contemporânea, tanto no aspeto construtivo como no aspeto estético, ou seja nem sempre se consegue corresponder às especificidades pretendidas para alcançar a sua adaptação e integração. Isto faz com que os artistas tenham receio na sua aplicação de azulejo.

No que diz respeito aos arquitetos portugueses, um dos motivos para que estes tenham receio na aplicação é a desconsideração da potencialidade deste material construtivo. Devia haver mais informação para ajudar a perceber “a forma, o peso e dimensão deste material, as vantagens da sua superfície vidrada, os inconvenientes da sua reverberação, evolução técnica ou a interpretação da trama de quaisquer referências históricas” (Ferreira, 1998, p.85).





Relativamente às aplicações em zonas interiores, as dúvidas que se levantam são mais ao nível estético do que construtivo. Com este ponto de vista estético, ocorrem soluções que implicam uma colaboração entre os artistas plásticos e arquitetos, no entanto a mesma não se tem verificado. Por isso podemos encontrar com regularidade painéis figurativos e temáticos com a sua leitura impedida por pilares, por desníveis ou por algum acidente arquitetónico, ou seja, prova-se não ter sido considerada por qualquer projetista na fase da criação.

Já nas zonas exteriores, as aplicações funcionavam ao contrário, as dúvidas que se levantam seriam mais ao construtivo do que estético, principalmente na arquitetura paisagística urbana e revestimento de fachadas. Ou seja, os artistas plásticos e pintores de azulejos só deveriam preocupar-se com as grandes superfícies azulejadas nos edifícios, após estas serem construídas, as paredes que lhes eram postas, eram edificações antigas de grande espessura, logo não precisavam de se preocuparem com a construção. Devido às construções serem em fachadas de grandes dimensões, ocorriam várias exigências de revestimento quem nem sempre foram respeitadas. O material cerâmico, seria aplicado de forma invariável mediante a variedade dos edifícios a revestir, tendo o azulejo uma função protetora epidérmica. (Ferreira, 1998)

Só em meados do século XX é que o azulejo começa a ser utilizado em revestimentos exteriores extensos, na arquitetura, sendo os seus grandes impulsionadores, Porfírio Pardal Monteiro e Almada Negreiros. Anteriormente este tipo de revestimento era timidamente aplicado, mais como objeto decorativo do que com a preocupação da sua integração. Só a partir das décadas de 60/70 introduz-se a sua utilização mas no entanto nem sempre os resultados foram os melhores, devido ao seu desconhecimento dos processos de aplicação.



*Imagem 40* Porfírio Pardal Monteiro(1897-1957)



Cada vez mais a evolução tecnológica tem vindo aumentar, permitindo uma maior variedade de efeitos decorativos e cromáticos, o que aumentou mais possibilidades de design do mesmo.

Como características deste material destacam-se muitas, assim como, aplicação de superfícies vidradas com a capacidade de apresentação de texturas de mates ou brilhantes, resistentes ao desgaste, aos produtos químicos e ao gelo, nos mais variados formatos, dimensões e diversidade de cores que podem ser utilizadas na perfeição geométrica, permitindo uma aplicação mais rápida do produto.

Também surgiu o revestimento cerâmico para os pavimentos, onde ultimamente tem havido uma crescente preocupação ao nível da duração e da qualidade, bem como no plano estético. Podemos dizer que cada vez mais o azulejo está em expansão, tanto na produção de revestimentos e pavimentos, tendo como participação, artistas plásticos, arquitetos, designers e decoradores.

Em relação ao século XXI, tanto os revestimentos cerâmicos como os pavimentos são introduzidos, devido à sua forte procura e pelo aumento do consumo, principalmente em países no hemisfério norte. Também podemos dizer que para além das características que constituem, o azulejo, surgem várias vantagens associadas, nomeadamente: a facilidade da limpeza, a higiene e os aspetos decorativos. Isto contribui cada vez mais para uma casa de confortável e de qualidade. Assim como todos os produtos, os revestimentos cerâmicos pretendem ultrapassar-se

(...) através de permanentes melhorias e avanços da tecnologia, mas será no design e na combinação com outros materiais que poderão estar algumas das próximas inovações. Uma coisa é certa. Os revestimentos cerâmicos têm não só uma história de séculos, como parecem querer desafiar a eternidade (Ferreira, 1998, p.128).

Incidindo outra vez nas suas características, o azulejo é caracterizado basicamente pela forma, agora que a sua matéria-prima tem por principal atributo a plasticidade. É através da plasticidade de argila que se constrói a parte substantiva fundamental dos objetos cerâmicos, a qual é constituída pelo acabamento decorativo, por texturas, por cobertas e por cores.

Ao longo do tempo, os centros produtores de cerâmica têm analisado através de várias técnicas, novas formas de usar, aproveitar e explorar, a plasticidade de argila.





O azulejo é considerado como um material capaz de resistir às épocas e períodos que tem ocorrido, não apenas um elemento decorativo constituído por uma simples placa de barro, de formato quadrangular, vidrada e decorada na face. Geralmente os revestimentos não entram em decadência, quando muito, apenas simplesmente podem refletir, uma melhor ou pior solução à capacidade e sensibilidade de quem as procurou utilizar. Independentemente da cor e dos desenhos que os azulejos suportam, só podem ser avaliados quando estes estiverem aplicados nas paredes. Ou seja, não se pode apreciar um elemento isolado, porque perde todo o sentido se o elemento não estiver integrado.

Na verdade, o azulejo, tem sido um elemento com ótimas condições, conseguindo refletir a luz que recebe, para além desse aspeto, a superfície vidrada facilita o espelhamento que vai anunciando

(...) novas formas em permanente mutação cintilante, enquanto vai mantendo imagens sobrepostas da estrutura ritmada com a própria decoração. Este fenómeno, que depende diretamente da incidência da luz solar e do acidental, assegura situações de misterioso imprevisto, em constante mutação, cujo permanente espetáculo, acaba por constituir uma qualidade intrínseca dos exemplares de arquitetura azulejada. Por isso, através do uso interior e exterior do azulejo, foi possível conseguir que, em Portugal, a luz passasse a ser matéria da própria arquitetura (Ferreira, 1998, p.10).

Relativamente à exportação, o azulejo português, ao contrário do que aconteceu na maioria da azulejaria de outros centros de produção, nunca foi exportado. Foi sempre utilizado nas construções de arquitetura portuguesa, tanto no continente como nas ilhas ou no Brasil. Geralmente tem sido utilizado nos espaços exteriores como nos espaços interiores e muitas vezes constitui uma pormenorização dos edifícios.

Uma vez que o azulejo se adapta aos acidentes, interpretando os volumes ou definindo as mudanças de plano, assegurou uma unidade que permitiu os mais variados remates bem como a própria continuidade material dos conjuntos. Servindo de revestimento a, pavimentos, coberturas, abóbadas, nichos, cúpulas, bancos, alegretes, lagos, fontes, entre outros, chegando a toda a parte para o projetista poder admirar a imaginação e agradar as necessidades ambientais.

Em suma podemos afirmar que, o azulejo tem vindo a garantir o lugar de primeira linha, entre as formas mais válidas das artes nacionais, continuando a ser apreciado, sendo simultaneamente um suporte de perfeição para os artistas



plásticos portugueses. É com base em tudo isto que deve assentar a grande esperança no progresso do azulejo português.

## 4. Projeto

### 4.1 Localização

O objetivo principal do projeto que se apresenta consiste na criação de uma nova linha de cozinhas para a Padimat, situada no Edifício Via Norte Trade Center, Maia. A Padimat surge em 1998, focada em oferecer produtos de design totalmente novos no mercado, dirigidos ao segmento mais elevado e técnico no mercado dos materiais de construção. Tendo como estratégia principal trazer novas marcas ao mercado português, ou seja, marcas de design inovadoras e de qualidade superior, abrindo caminho para que marcas até então desconhecidas em Portugal, fossem procuradas pelo público português.

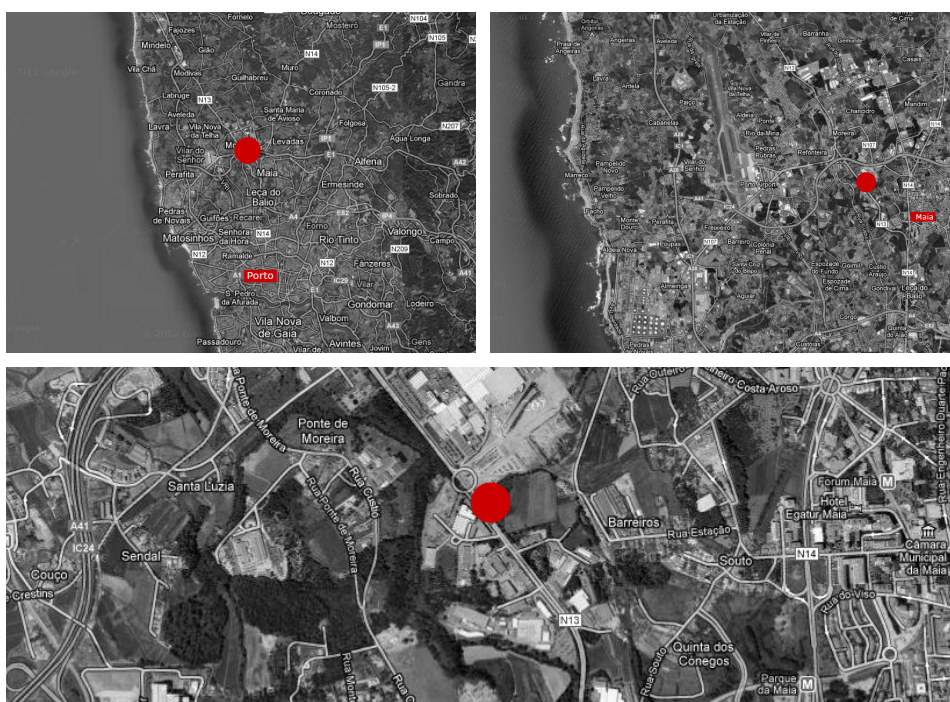


Imagem 41 Mapa



## 4.2 Levantamento fotográfico exterior



*Imagem 42* Entrada principal



*Imagem 43* Vista norte



*Imagem 44* Vista sul



*Imagem 45* Entrada secundária



*Imagem 46* Entrada dos escritórios

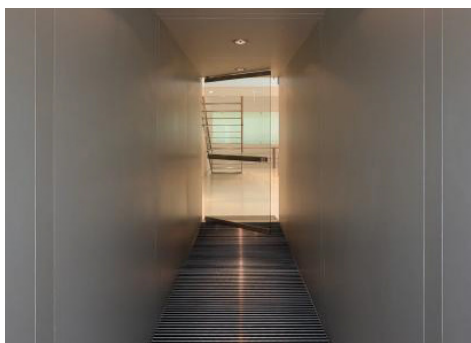




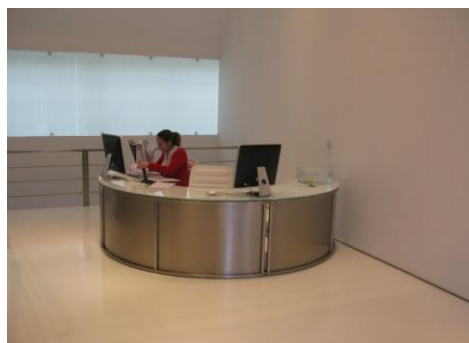
Foi a primeira empresa a introduzir vários produtos no mercado português, especificamente mármore envelhecidos, pastilhas de vidro esmaltado e xistos da China e da Índia, recentemente o grés porcelânico. O facto de comercializar exclusivamente marcas estrangeiras, principalmente italianas, prende-se com a estratégia de trazer para o mercado português as últimas tendências, diferentes abordagens e marcas inovadoras.

A Padimat construiu uma gama completa e diversificada nas seguintes áreas: sanitários, banheiras, bases de duche e resguardos, torneiras, acessórios, móveis de casa de banho e radiadores, revestimentos, cozinhas e mobiliário. Com isto, reúne uma oferta completa de produtos, conciliando, design, inovação, diferenciação e qualidade.

### 4.3 Levantamento fotográfico interior



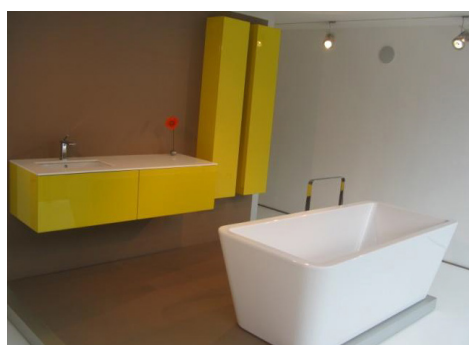
*Imagem 47* Corredor da entrada principal do piso 0



*Imagem 48* Atendimento do piso 0



*Imagem 49* Ambiente piso 0



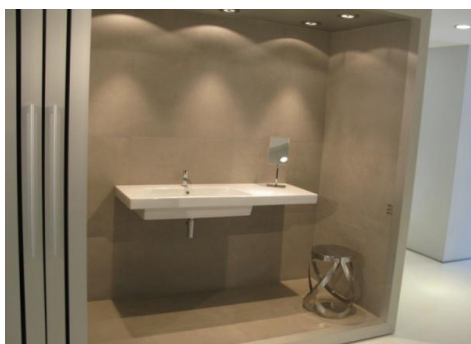
*Imagem 50* Ambiente piso 0



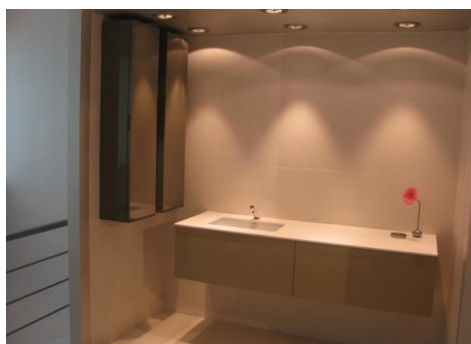
*Imagem 51 Ambiente piso 0*



*Imagem 52 Ambiente piso 0*



*Imagem 53 Ambiente piso 0*



*Imagem 54 Ambiente piso 0*



*Imagem 55 Corredor do piso 0*



*Imagem 56 Cozinha Binova piso 0*





*Imagem 57 Cozinha Binova piso 0*



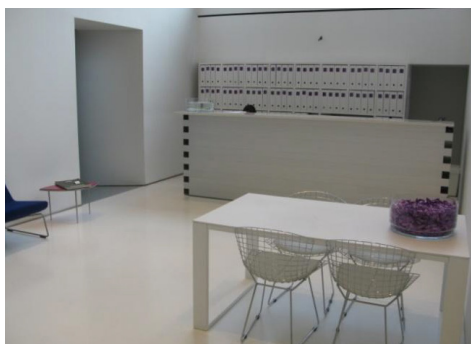
*Imagem 58 Cozinha Binova piso 0*



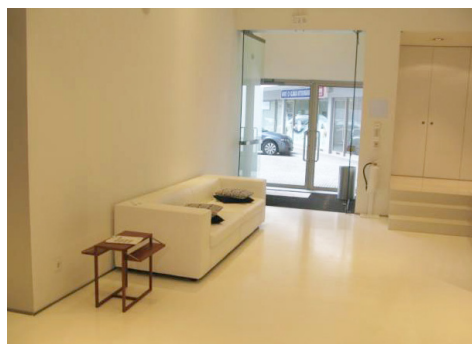
*Imagem 59 Piso rés do chão*



*Imagem 60 Sala de reuniões piso rés do chão*



*Imagem 61 Atendimento piso rés do chão*



*Imagem 62 Piso rés do chão*



*Imagem 63 Ambiente piso rés do chão*



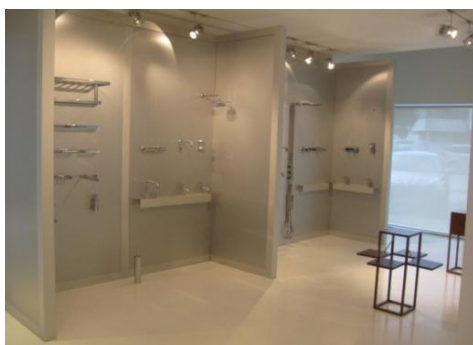
*Imagem 64 Ambiente piso rés do chão*



*Imagem 65 Ambiente piso rés do chão*



*Imagem 66 Ambiente piso rés do chão*



*Imagem 67 Ambiente piso rés do chão*



*Imagem 68 Ambiente piso rés do chão*



*Imagem 69 Ambiente piso rés do chão*



*Imagem 70 Ambiente piso rés do chão*



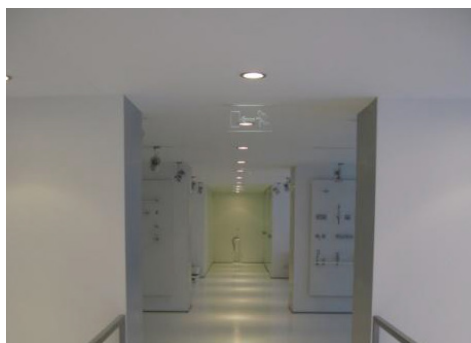
*Imagem 71 Ambiente piso rés do chão*



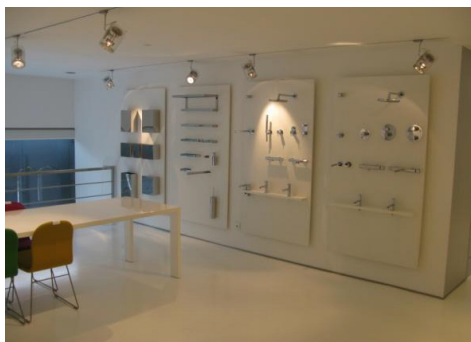
*Imagem 72 Ambiente piso rés do chão*



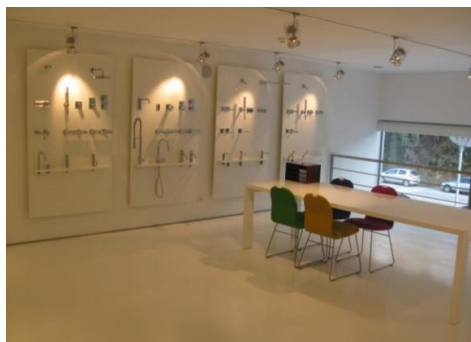
*Imagem 73 Ambiente piso rés do chão*



*Imagem 74 Corredor do piso 1*



*Imagem 75 Ambiente do piso 1*



*Imagem 76 Ambiente do piso 1*



*Imagem 77 Ambiente do piso 1*



*Imagem 78 Ambiente do piso 1*





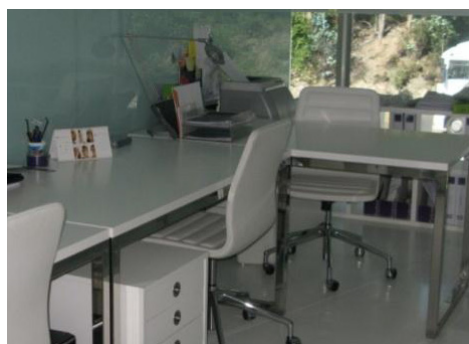
*Imagem 79 Ambiente do piso 1*



*Imagem 80 Ambiente do piso 1*



*Imagem 81 Ambiente do piso 1*



*Imagem 82 Escritório do piso 1*



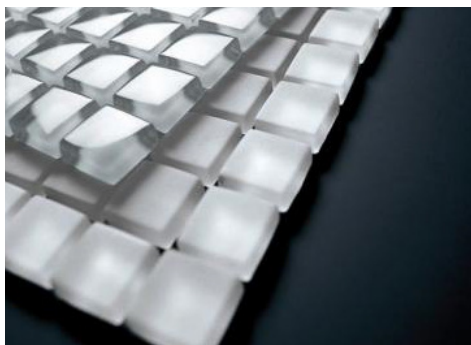
*Imagem 83 Escritório do piso 1*



De entre as várias marcas encontradas na empresa a “Evolution” é a marca própria da Padimat e divide-se em três famílias de produtos: a Water Evolution (torneiras, banheiras, bases de chuveiro, resguardos, acessórios de banho e móveis de banho), a Land Evolution (revestimentos cerâmicos e vítreos) e a Stone Evolution (revestimentos em pedra). A receptividade destas marcas, em Portugal e no estrangeiro, reforça a convicção da estratégia e motiva-os a aumentar o ritmo de desenvolvimento de novos produtos. Tendo como objetivo contribuir para a satisfação dos agentes de mercado, disponibilizando as soluções para as suas necessidades e preferências, surpreendendo-os e elevando o nível da construção.

#### 4.4 Referências conceituais

Partindo das pastilhas de vidro e pela sua forma quadrada, sendo este o principal material usado pela Padimat, surge a ideia do conceito do azulejo tradicional, um material caracterizado pela sua resistência aos ácidos, humidade, vapores e manchas, facilidade de limpeza, facilidade de aplicação, capacidade de ser realizado em várias cores e diferentes desenhos e ainda nos mais variados tamanhos.



*Imagem 84 Catálogo Padimat*



*Imagem 85 Catálogo Padimat – SICIS*

O azulejo é definido como uma peça de cerâmica vitrificada ou esmaltada, aplicada principalmente nas paredes. Segundo alguns autores “a origem das técnicas de corte e fabricação de azulejos é oriental, mas sua expansão pela Europa traz consigo uma diversificação de estilos, padrões e usos, que podem ser decorativos, utilitários e arquitetónicos” (Enciclopédia Itaú Cultural, s.d.).





**Imagem 86** Casa da música, Porto, Arq. Rem Koolhaas

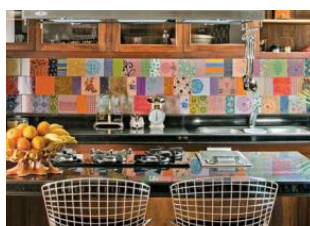
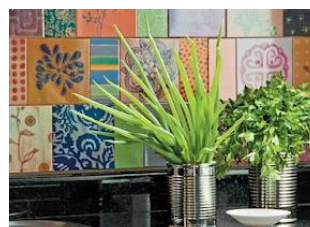
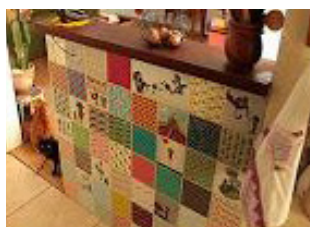


**Imagem 87** Casa da música, Porto, Arq. Rem Koolhaas

Desde o século IX, o uso de azulejo “na arquitetura remontava a longínquas tradições orientais, assírias, persas, egípcias e chinesas. Relativamente à decoração exterior, os azulejos renovam, as paredes, os frisos e as coberturas, permitindo soluções inéditas pelo uso de cores, traçados e desenhos” (Enciclopédia Itaú Cultural, s.d.).

## 4.5 Referências projetuais

As imagens apresentadas de seguida demonstram algumas das referências que estiveram na base do conceito. Nelas podemos ver diferentes maneiras, que o azulejo está presente nas cozinhas.



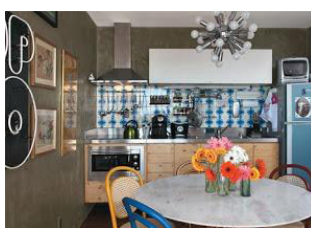
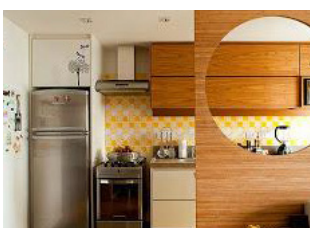
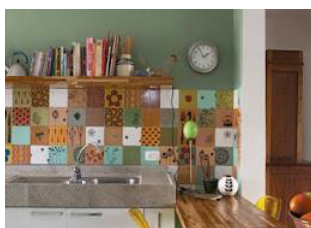
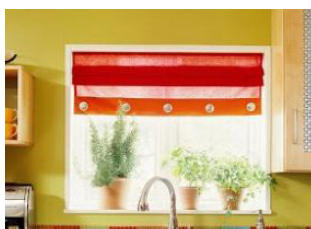
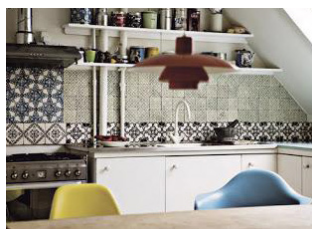
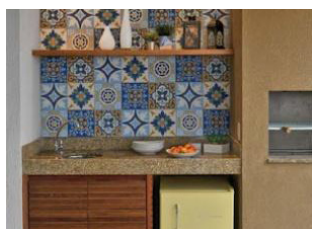


Imagem 88 Cozinhas azulejadas





## 4.6 Desenhos de azulejos

Em relação aos azulejos inseridos no projeto, apresentamos uma variedade ao cliente, demonstrados nas imagens seguintes.

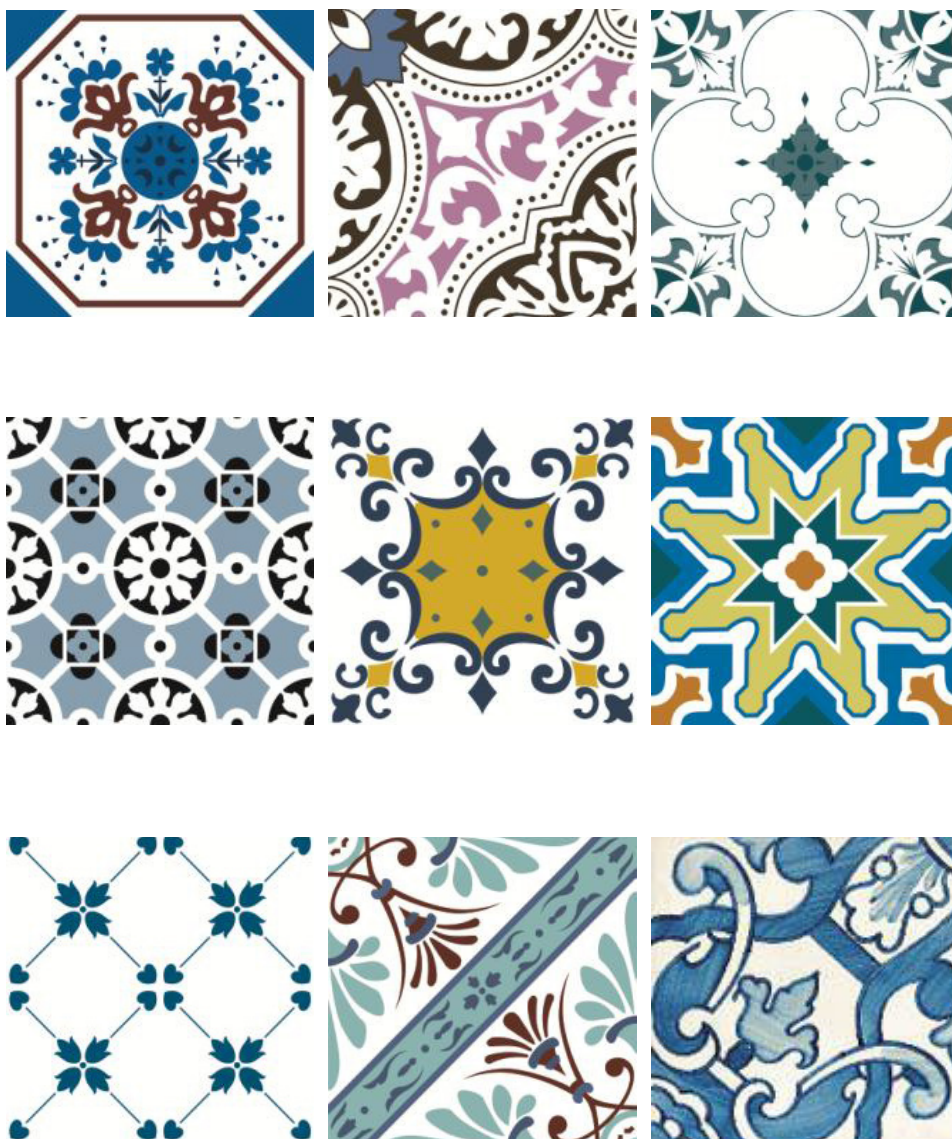


Imagem 89 Livro "Desenhos em azulejos de Portugal"



Da variedade de temas apresentados ao cliente, foram escolhidos dois, que apresentamos em seguida.



**Imagem 90** Desenho de azulejo na cozinha I



**Imagem 91** Desenho de azulejo na cozinha II

Relativamente ao processo de gravação no vidro, tanto na cozinha I como na cozinha II, consiste numa tela micro perfurada onde é reproduzida a imagem, que será sobreposta no vidro. A aplicação da tinta de base cerâmica é feita por cima da tela, onde ela irá passar apenas nos espaços com orifícios, ficando retida nas restantes áreas. Após receber a tinta, o vidro é levado ao forno para que esta se vitrifique nele. Com este processo de gravação utilizamos o método de serigrafia. Através do módulo, que apresentamos anteriormente, pretendemos a sua repetição de forma a criar um padrão ao longo do vidro. No final do processo, obtém-se um vidro temperado com textura extremamente resistente, inclusive ao atrito com metais pontiagudos. Ou seja, a técnica da serigrafia consiste em transferir desenhos ou superfícies de cor de uma matriz para um suporte.

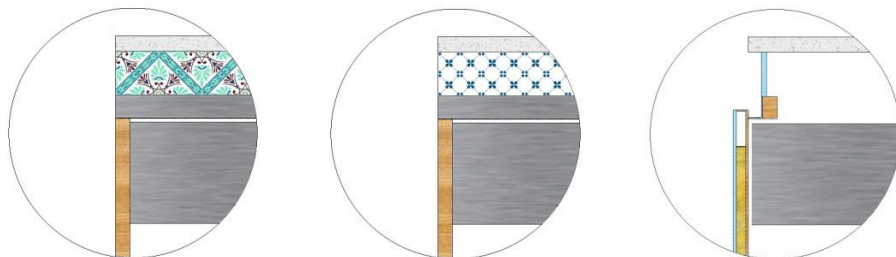
O vidro serigrafado pode ser aplicado no exterior, assim como nas fachadas e no interior, nas portas, divisórias, cabines de duche e mobiliário. Tanto no exterior como no interior as cores são garantidas.

Como referência deste conceito, do azulejo, apresentamos uma imagem do catálogo de vitrô, revestimentos apresentados pela Quilla. É um revestimento feito em vidro, onde recebe uma textura permitindo aplicar uma diversidade ao produto. É caracterizado pelo efeito tridimensional e realçado ainda mais pelas cores vibrantes e sólidas. Este processo pode ser aplicado em diversos ambientes, desde cozinhas, salas e ainda a escritórios. Nesta referência, os azulejos são comercializados no formato 30x30cm com detalhes em vidro de 8mm serigrafado.



*Imagem 92 Catálogo Vitro*

Relativamente à técnica aplicada no projeto, foi utilizada uma placa de vidro serigrafado com desenhos de azulejos escolhidos. Esta placa tem vários formatos no que diz respeito ao seu comprimento enquanto que a sua altura é de seis centímetros e a espessura de seis milímetros. É colocada em cima da gola de alumínio e do reforço do mdf, situado por baixo do tampo e o processo de fixação será feito através de uma colagem.



*Imagem93 Ilustrada dos pormenores da cozinha I e II*

## 4.7 Iluminação

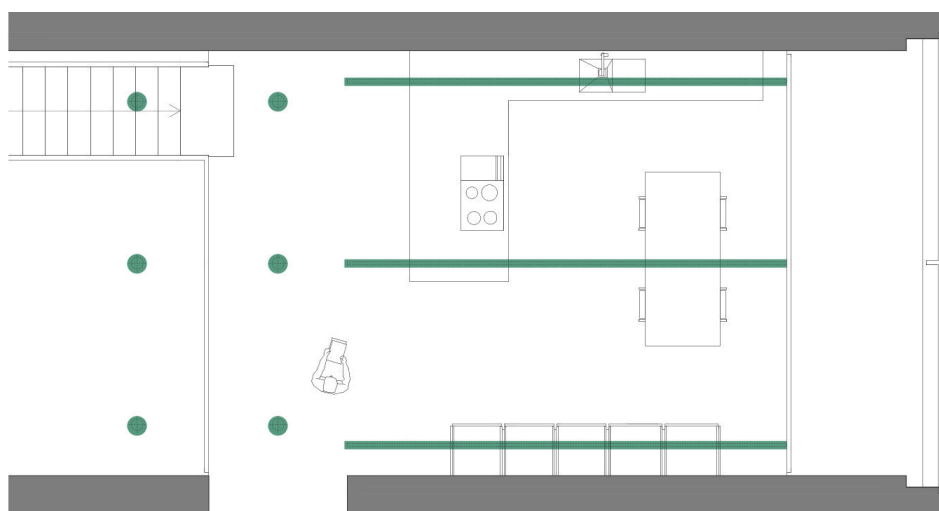
Podemos afirmar que a iluminação natural é um fator agradável para trabalhar, “uma cozinha bem projetada é uma cozinha bem iluminada. As áreas de preparação de alimentos precisam de muita luz natural sempre que possível, mas artificial à noite” (Love, 1997, p. 48).

A iluminação utilizada no espaço de exposição destinada às cozinhas é feita, não só através da luz natural, que incide na fachada do edifício situado a norte/este, mas também com o recurso a iluminação artificial, ao longo não só do período noturno, mas também do diurno. Este espaço conta então com seis

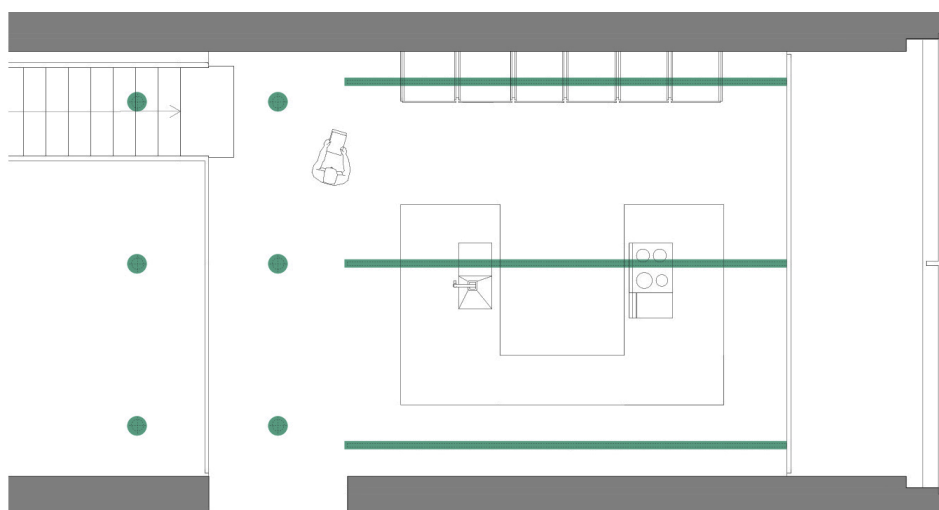


luzes (fluorescentes compactas, ref. ceres), incididas na entrada e três linhas de luzes (projetores floodlights, ref. Mpf Iv) na área que se destina à exposição.

Estas foram mantidas ao longo do projeto, visto que pensamos serem as mais corretas para o uso a que estão destinadas. Logo que, este é um espaço exclusivamente usado para exposição de produtos e materiais.



*Imagem 94 Planta do piso 0-cozinha I*



*Imagem 95 Planta do piso 0-cozinha II*





## 4.8 Programa funcional

Para o desenvolvimento deste conceito de cozinha contribuíram vários fatores históricos, sociais e culturais.

É preciso entender a importância de uma cozinha no seu habitar, tanto para os seus habitantes como para os projetistas. Perceber o uso dos habitantes que fazem desse espaço e o significado da cozinha nas vidas domésticas do seu dia a dia, a partir da investigação do espaço da cozinha (Flamínio, s.d.).

Nos dias de hoje a cozinha transformou-se num espaço principal da casa, frequentada por todos os membros da família, homens e mulheres onde as suas funções eram divididas por todos (Gonçalves, 1998). Ao contrário do passado, considerado como espaço negativo, que correspondia a um local escuro e sombrio, reservado só para a preparação dos alimentos e situado longe dos outros espaços da casa, “a lareira, o suporte principal de qualquer habitação, servia simultaneamente de fonte de calor, de luz e de local de preparação de alimentos” (Gonçalves, 1998, p. 11).

Ao longo do tempo, a cozinha é encarada como sendo o centro da casa pois tem como preocupação obter mais funcionalidade relativamente aos outros espaços da casa, mas deve ser também uma divisão confortável onde se goste de estar. Torna-se num espaço único porque a sua função está associada às necessidades do ser humano, à sua alimentação (Flamínio, s.d.).

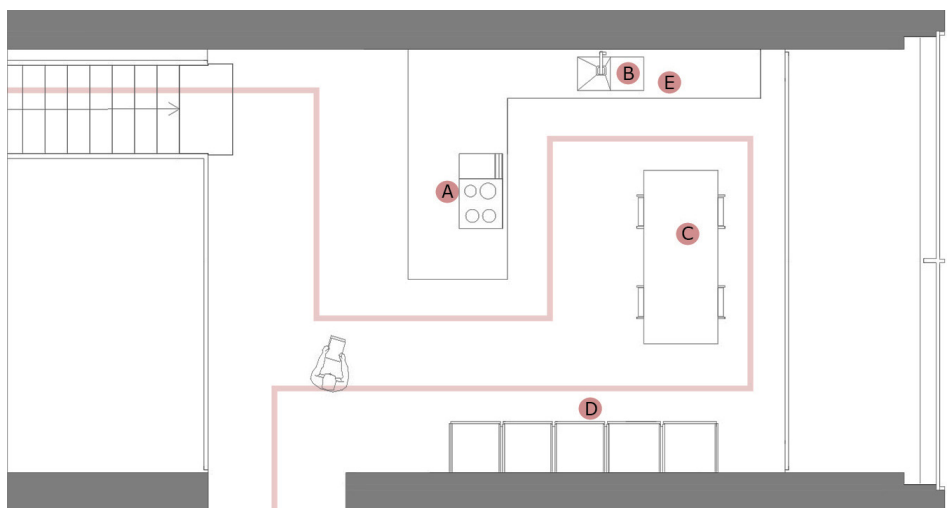
A separação que existia entre a cozinha e a restante habitação devia-se ao facto do risco de incêndio e do incómodo dos fumos e cheiros que libertavam. Assim sendo, para evitar esses inconvenientes, o caminho a percorrer até chegar à sala de jantar pretendia-se longo. Contudo, quanto mais afastado, mais os pratos demoram a chegar à mesa, esfriando e para obter uma refeição quente era um autêntico luxo (Gonçalves, 1998). Para que isso acontecesse a sala de jantar e cozinha transformaram-se num único espaço ou em dois, mas um ao lado um do outro, variando de habitação para habitação. Assim “permite não só que a luz do dia ilumine toda a cozinha, mas também que os espaços da sala de jantar e da zona de preparação sejam simultaneamente separados e unidos com êxito.” (Love, 1997, p. 8).

Sendo encarada como centro da casa tem como principal preocupação obter mais funcionalidade e qualidade na realização das tarefas quotidianas implicadas neste espaço, relativamente aos restantes espaços da casa, deve ser também



uma divisão confortável onde se goste de estar. Torna-se num espaço único porque a sua função está associada às necessidades básicas do ser humano, concretamente à sua alimentação (Flamínio, s.d.). Em relação aos materiais, à luz, ao mobiliário, aos acessórios e à cor, estes são elementos importantes na decoração de qualquer cozinha. A cor “para além da sua função estética, tem um efeito determinante no ambiente, dependendo do modo como a utilizamos, colorir é a palavra de ordem” (Gonçalves, 1998, p. 47). O mármore, por exemplo, é um material natural que resulta bem, tanto com madeira pintada, como com madeira lisa (Love, 1997, p. 62) e o aço inox é um material forte, resistente ao calor e às manchas ácidas e alcalinas, usado principalmente por cozinheiros profissionais (Love, 1997, p. 28) e “projetadas segundo uma lista de exigências muito pessoal, são os locais onde os mestres passam mais tempo” (Gonçalves, 1998, p. 117). Em relação ao mobiliário, tanto pode ser peças soltas ou fixas, dependendo do espaço ou dos locais já destinados para cada atividade (Flamínio, s.d.), assim para o equipamento da cozinha, o lava-louça e o frigorífico.

Segundo estes pressupostos, desenvolvemos o nosso projeto de cozinha, resultando em duas propostas. Sendo assim, destacamos a primeira cozinha numa planta quadrada, que se desenvolve em L, onde se preparam e confeccionam os alimentos, também à sua frente apresentamos cinco colunas, uma com frigorífico, outra com o congelador e as restantes com gavetas e micro-ondas. As cadeiras e a mesa funcionam como mobiliário independente, onde os seus utilizadores realizam as suas refeições e o seu convívio, possibilitando diversas disposições, tornando o espaço versátil e flexível.



*Imagem 96 Planta do piso 0-cozinha I*



Descrição:

--- percurso do espaço do utilizador

A | zona de confeccionar os alimentos

B | zona de lava-loiça

C | zona do convívio

D | zona dos refrescos

E | zona da máquina de lavar loiça

Em relação à segunda cozinha, situada numa planta quadrada desenvolvemos uma cozinha em 'ilha', uma cozinha centralizada com a facilidade de se movimentar à sua volta. Também podemos destacar a zona de confeccionar os alimentos, a zona de lava-loiça, a zona de lavar loiça automática, e a zona de convívio num bloco. Apresentamos em frente seis módulos onde se inserem o frigorífico, o congelador e o micro-ondas com algumas prateleiras e gavetas. Relativamente ao mobiliário ou à zona do convívio deste espaço, os utilizadores podem realizar as suas refeições neste mesmo bloco com bancos, permitindo também uma zona de leitura, reinventando-se o conceito de reunião em torno do fogo.

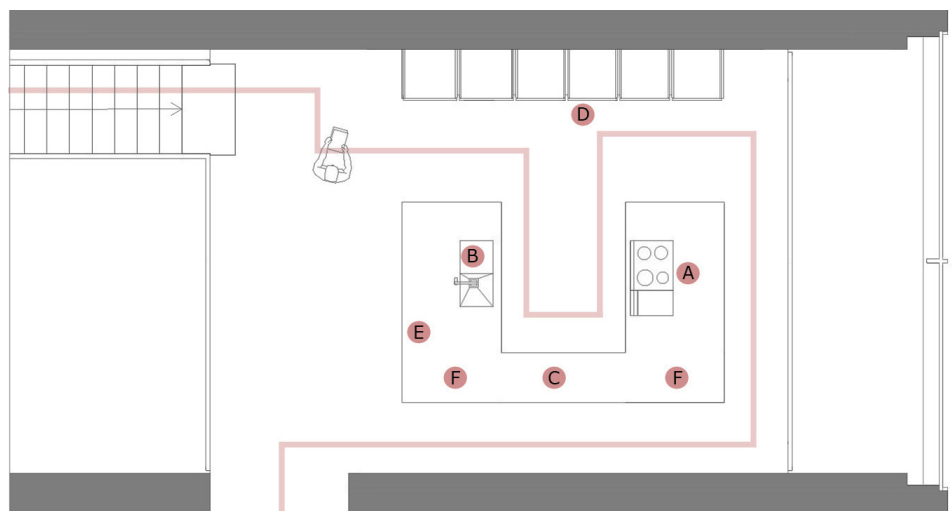


Imagem 97 Planta do piso 0-cozinha II



Descrição:

--- percurso do espaço do utilizador

A| zona de confeccionar os alimentos

B| zona de lava-loiça

C| zona do convívio

D| zona dos refrescos

E| zona da máquina de lavar loiça

F| zona de leitura

Tanto na cozinha I como na cozinha II podemos verificar que a organização destes espaços permite uma facilidade de movimentação do utilizador, possibilitando ainda a participação dos outros utilizadores nas tarefas da casa simultaneamente.

Desta forma, as cozinhas tornam-se num espaço essencial da casa, na convivência e na funcionalidade.

Consideramos assim, que o espaço da cozinha sendo quadrado permite-nos uma distribuição agradável e a conjugação de elementos fixos perante as necessidades do utilizador e uma maior rentabilização do espaço.

## 4.9 Proposta logotipo



*Imagem 98* Logótipo

Propomos um logótipo para a nova linha de cozinhas, designada de “ICook”, que desenvolvemos através da linha “Waterevolution”, de forma a permitir a extensão da marca, através da criação de outros produtos, mais concretamente, uma linha de cozinha, que se baseia na cor e na textura dos azulejos tradicionais portugueses.

## 4.10 Equipamentos em exposição, cozinha I e II

(AxLxP)



*Imagem 99 Forno independente*

*Descrição:*

*Forno de 90*

*Marca Siemens*

*474x894x545 mm*

*Ref. HB933R50 Inox*





*Imagem 100* Frigorífico

*Descrição:*

*Frigorífico totalmente integrável*

*Marca Siemens*

*2125x603x608 mm*

*Ref. CI24RP00*



*Imagem 101* Congelador

*Descrição:*

*Congelador totalmente integrável*

*Marca Siemens*

*2125x603x608 mm*

*Ref. FI24DP31*



*Imagem 102 Micro-ondas*

*Descrição:*

*Micro-ondas*

*Marca Siemens*

*382x595x320 mm*

*Ref. HF25M5L2 Inox*



*Imagem 103 Campânula de ilha*

*Descrição:*

*Campânula de ilha*

*Marca Siemens*

*773x900x600 mm*

*Ref. LF958BA60 Inox*



*Imagem 104 Placa de indução*

*Descrição:*

*Placa de indução*

*Marca Siemens*

*-x602x520 mm*

*Ref. EH675ME21 Inox*



*Imagem 105 Grelhador*

*Descrição:*

*Grelhador (dominó)*

*Marca Siemens*

*-x302x520 mm*

*Ref. ET375MT11E*



**Imagem 106** Máquina de lavar loiça

**Descrição:**

Máquina de lavar loiça totalmente integrável

Marca Siemens

382x595x320 mm

Ref. HF25M5L2 Inox



**Imagem 107** Lava-loiça

**Descrição:**

Lava-Loiça | Sob Tampo

Marca Frecan

500x400x200 (r=10) mm

Ref. BTK-L1150 Inox



**Imagem 108** Torneira

**Descrição:**

Torneira

Marca Water Evolution | Flow | Padimat

580x-x239 mm

Ref. T1.57.01 Inox



**Imagem 109** Rodapé

**Descrição:**

Rodapé

Marca SCILM

100x4100x- mm

Ref. R4070-alumínio



*Imagem 110 Gola vertical*

*Descrição:*  
*Gola vertical*  
*Marca SCILM*  
*2080x48.3x42mm*  
*Ref. 8018-alumínio*



*Imagem 111 Gola vertical*

*Descrição:*  
*Gola vertical*  
*Marca SCILM*  
*2080x66.6x42mm*  
*Ref. 8012-alumínio*



*Imagem 112 Cantoneira*

*Descrição:*  
*Cantoneira desigual*  
*Marca CQFD*  
*30x1.5x20(inferior) e 20x1.5.15(superior) mm*  
*Ref. 2008-5334 alumínio anodizado*



*Imagem 113 Prateleiras de canto*

*Descrição:*  
*Prateleiras de canto*  
*Marca Kessebohmer*  
*80x800x425 mm*  
*Ref. Arena Metal*



**Imagem 114** Gaveta para lava-loiça

**Descrição:**

Gaveta para lava-loiça

Marca Essetre

1200 (L) mm

Ref. G01164DA Plástico



**Imagem 115** Gaveta 1

**Descrição:**

Gavetas para módulos inferiores e colunas

Marca Siemens

224x562x550 mm

Ref. tandembox intivo boxcap D-inox



**Imagem 116** Gaveta 2

**Descrição:**

Gaveta para módulos inf. e colunas

Marca Blum

136.5x562x550 mm

Ref. gaveta interna M Inox



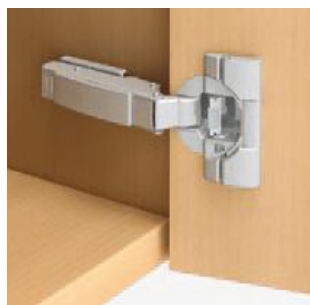
**Imagem 117** Dobradiça 110°

**Descrição:**

Dobradiça 110°, inf. e sup.

Marca Blum

Ref. clip top--inox



**Imagem 118** Dobradiça 155°

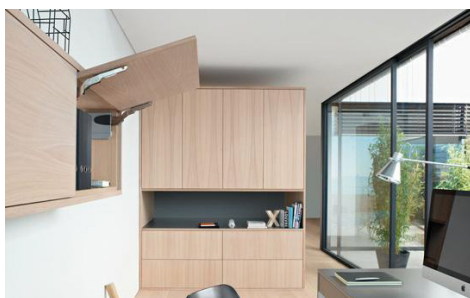
**Descrição:**

Dobradiça 155°

Marca Blum

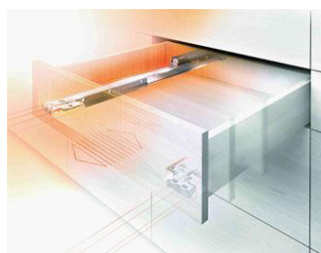
Ref. clip top-inox





**Imagem 119** Sistema de porta de elevação

**Descrição:**  
Sistema de porta de elevação  
Marca Blum  
Ref. Aventos HK



**Imagem 120** Corrediça

**Descrição:**  
Corrediça (guia de gabinete)  
Marca Blum  
550 mm  
Ref. 558(9,6).5501B-blumotion

## 4.11 Mobiliário, cozinha I e II



**Imagem 121** Mesa

**Descrição:**  
Mesa branca, Jasper Morrison  
Marca Cappellini  
735x2100x900 mm  
Ref. GA/2-MDF



**Imagem 122** Cadeira

**Descrição:**  
Cadeira Tate color  
Marca Cappellini  
800x555x510 mm  
Ref. TA1



**Imagem 123** Banco

**Descrição:**  
Banco Morrison Stool  
Marca Cappellini  
700x440x350 mm  
Ref. HP/11B



## 4.12 Materiais



**Imagem 124** MDF

**Descrição:**  
MDF lacada a branco  
Marca definir pela empresa  
Utilizada para a linha de cozinhas



**Imagem 125** Vidro serigrafado

**Descrição:**  
Vidro serigrafado  
Marca Grupo Sosoares  
Faixa de vidro aplicada por baixo do quartzito



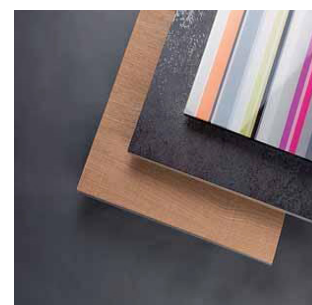
**Imagem 126** Quartzito

**Descrição:**  
Quartzito branco  
Marca Compac  
Alt. 20 mm  
Ref. Absolute Blanc



**Imagem 127** Processo plan.a

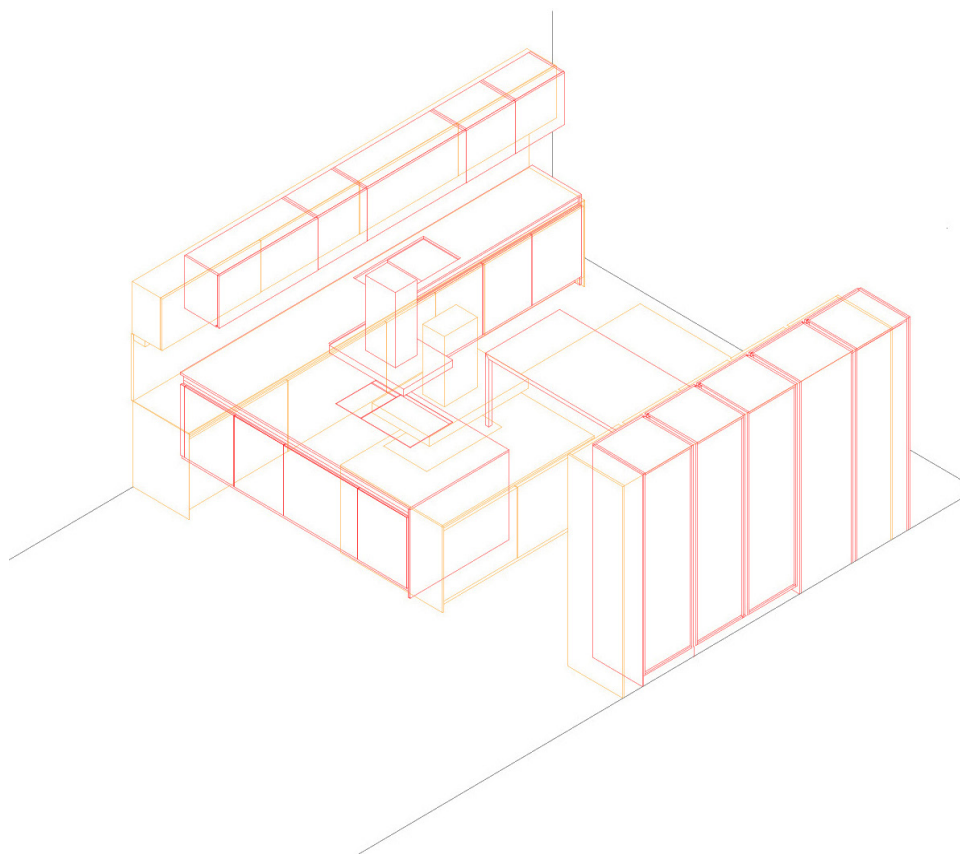
**Descrição:**  
Processo plan.a  
Marca Scilm  
Aplicado na frente dos módulos  
Ref. plan.a





## 4.13 Desenhos técnicos | vermelhos e amarelos

### 4.13.1 Cozinha I



*Imagem 128* Axonometria 30°

*Descrição:*

— construção  
— demolição  
— manter

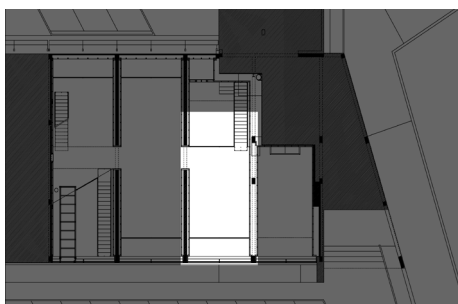


Imagem 129 Planta Padimat

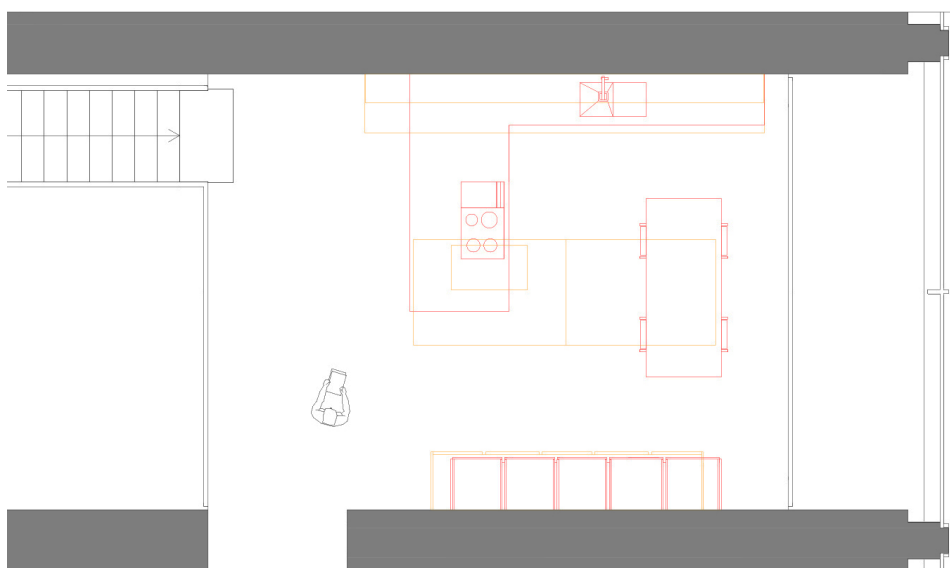


Imagem 130 Planta

Descrição:

— construção

— demolição

— manter

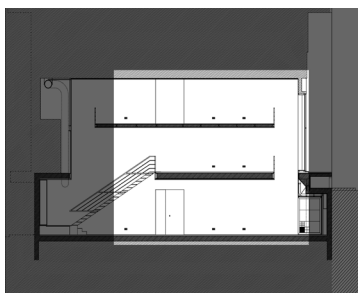


Imagem 131 Corte Padimat

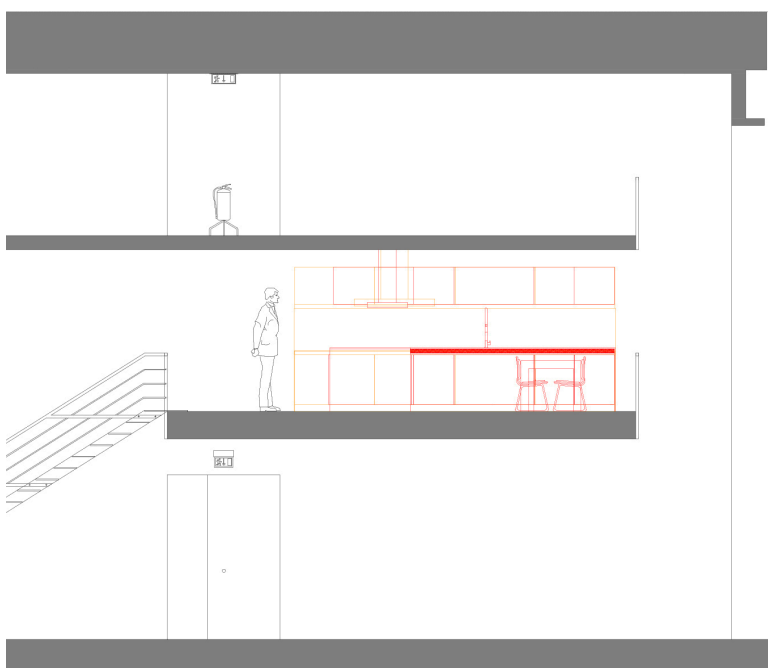


Imagem 132 Corte 1

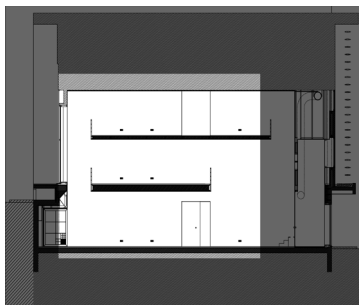
Descrição:

— construção

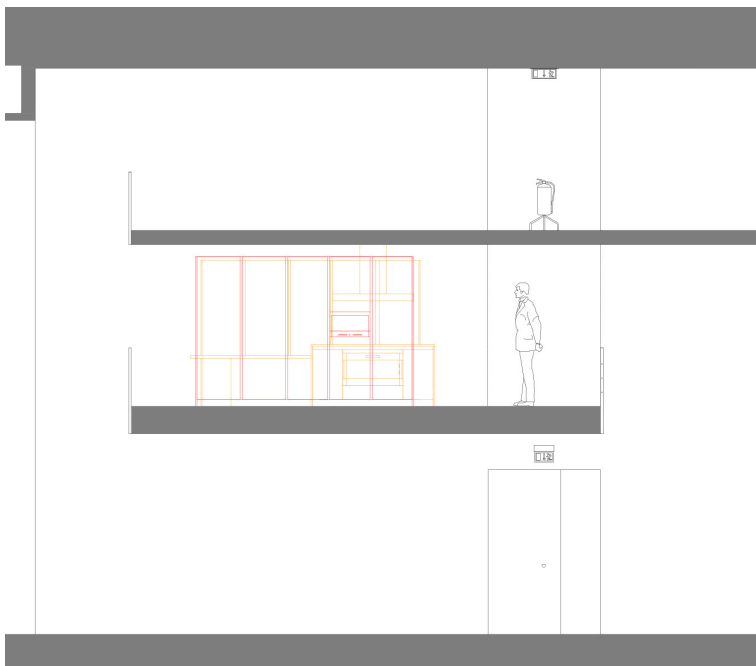
— demolição

— manter





*Imagem 133 Corte Padimat*



*Imagem 134 Corte 2*

*Descrição:*

— construção

— demolição

— manter

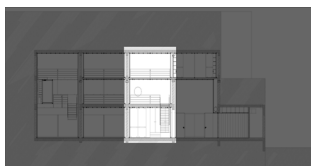


Imagem 135 Corte Padimat

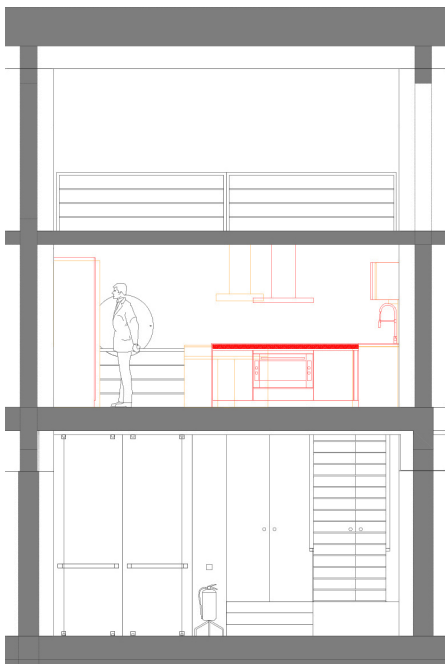


Imagem 136 Corte 3

Descrição:

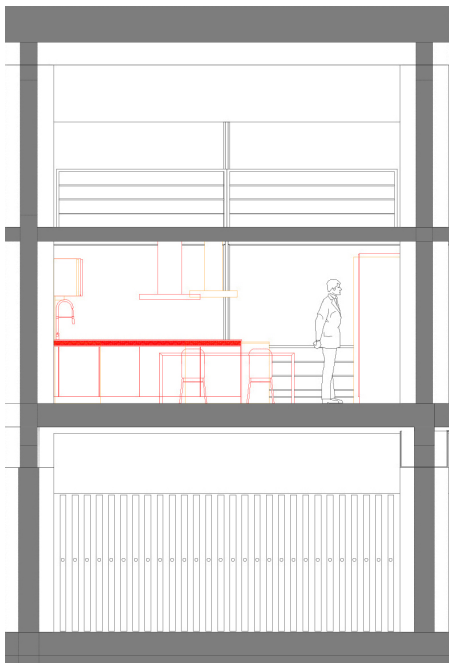
— construção

— demolição

— manter



*Imagem 137 Corte Padimat*



*Imagem 138 Corte4*

*Descrição:*

**— construção**

**— demolição**

**— manter**



### 4.13.2 Cozinha II

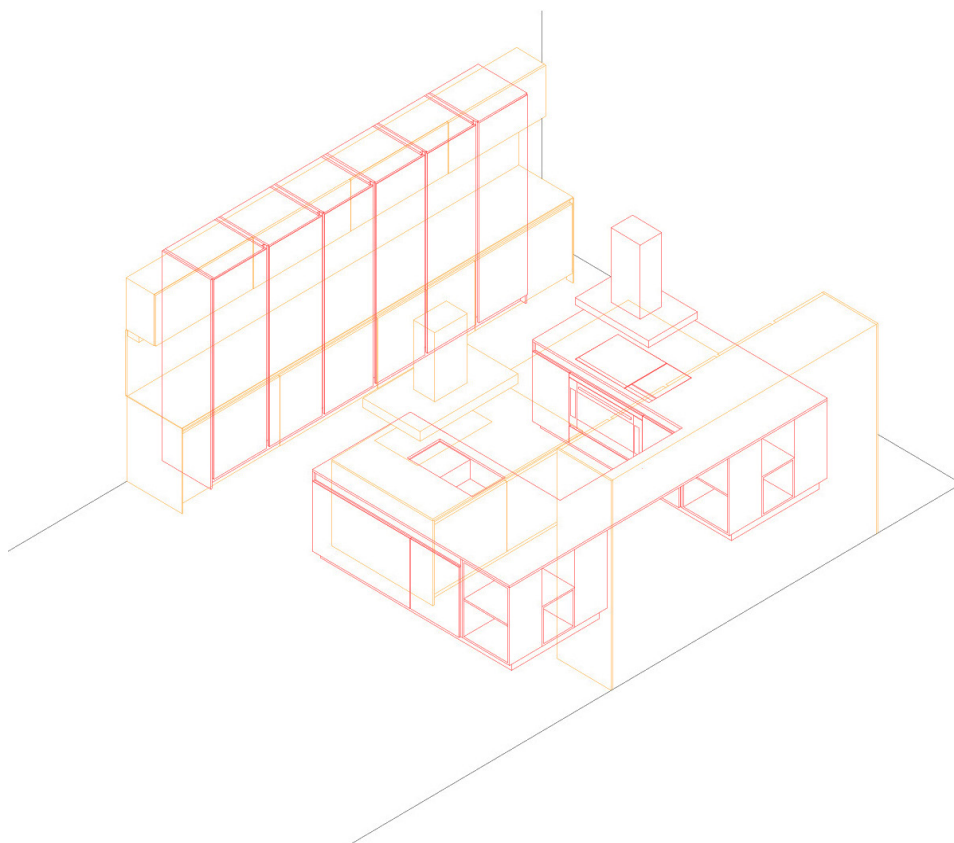


Imagem 139 Axonometria 30°

Descrição:  
— construção  
— demolição  
— manter

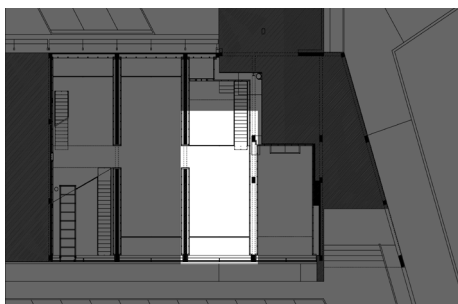


Imagem 140 Planta Padimat

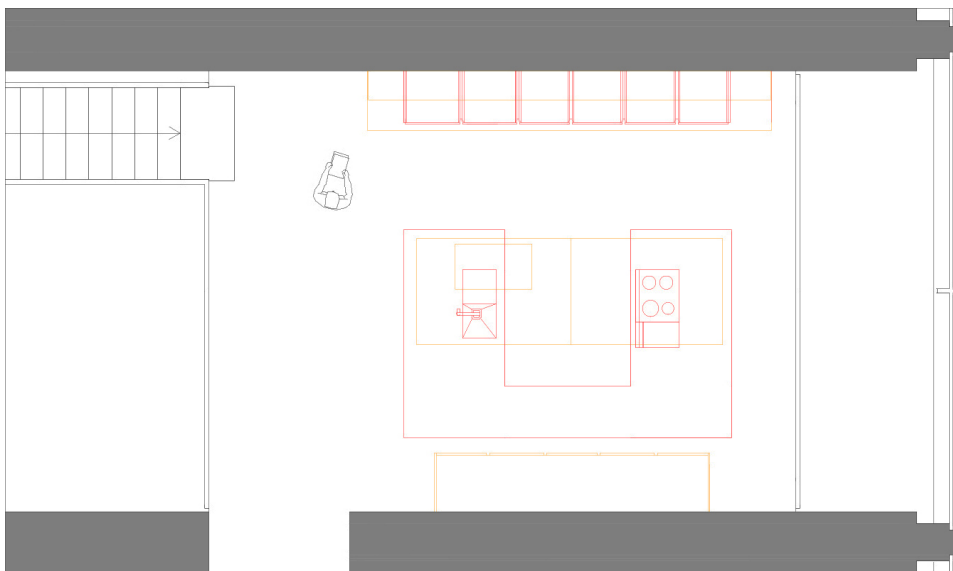


Imagem 141 Planta

Descrição:

— construção

— demolição

— manter



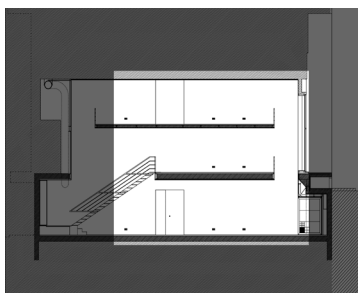


Imagem 142 Corte Padimat

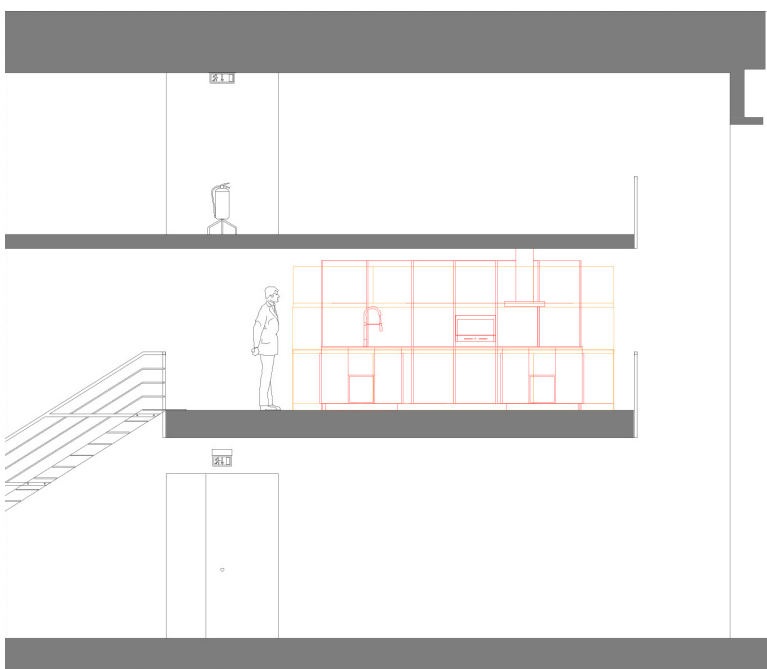


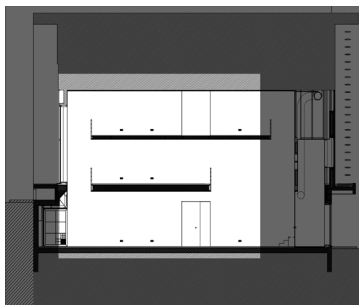
Imagem 143 Corte 1

Descrição:

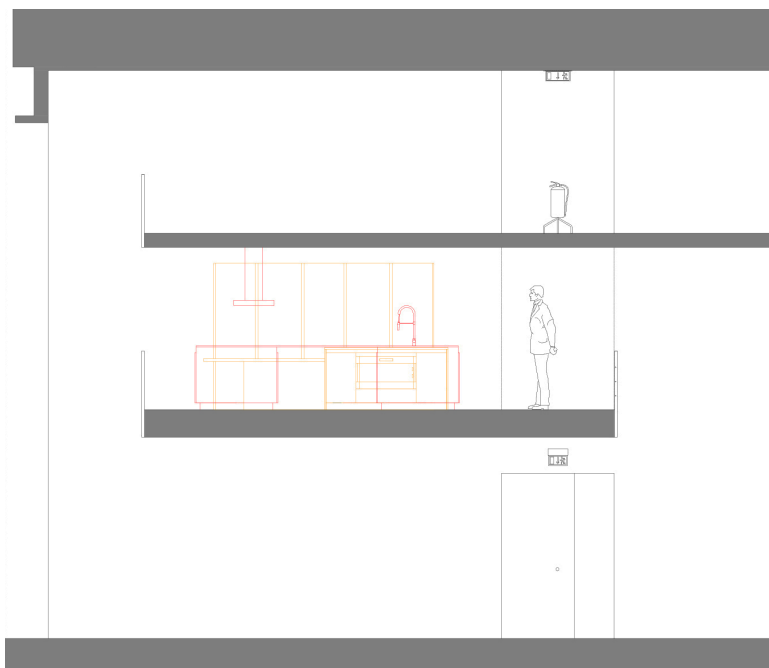
— construção

— demolição

— manter



*Imagem 144 Corte Padimat*



*Imagem 145 Corte 2*

*Descrição:*

— construção

— demolição

— manter



Imagem 146 Corte Padimat

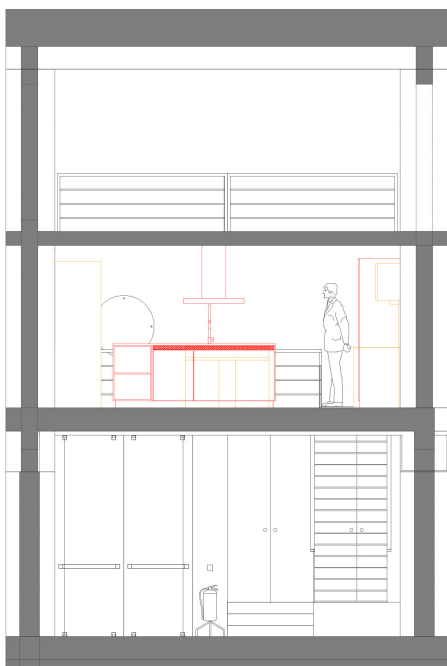


Imagem 147 Corte 3

Descrição:

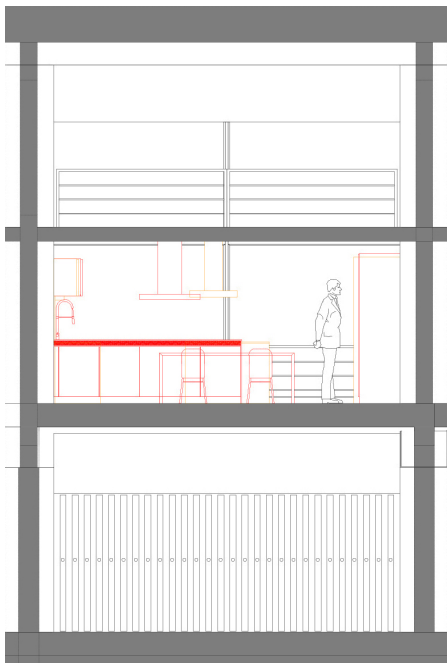
— construção

— demolição

— manter



**Imagem 148** Corte Padimat



**Imagem 149** Corte 4

**Descrição:**

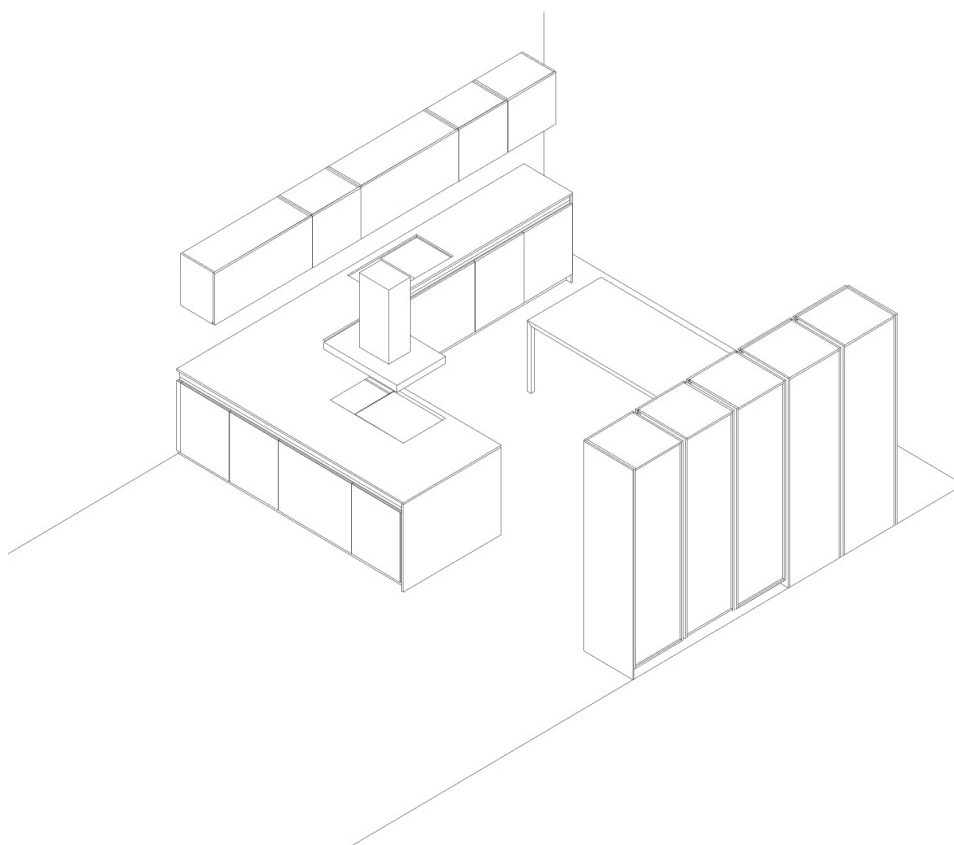
**— construção**

**— demolição**

**— manter**

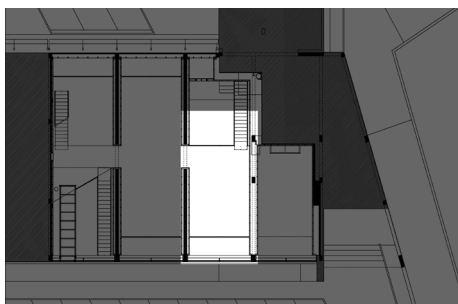
## 4.14 Desenhos técnicos

### 4.14.1 Cozinha I

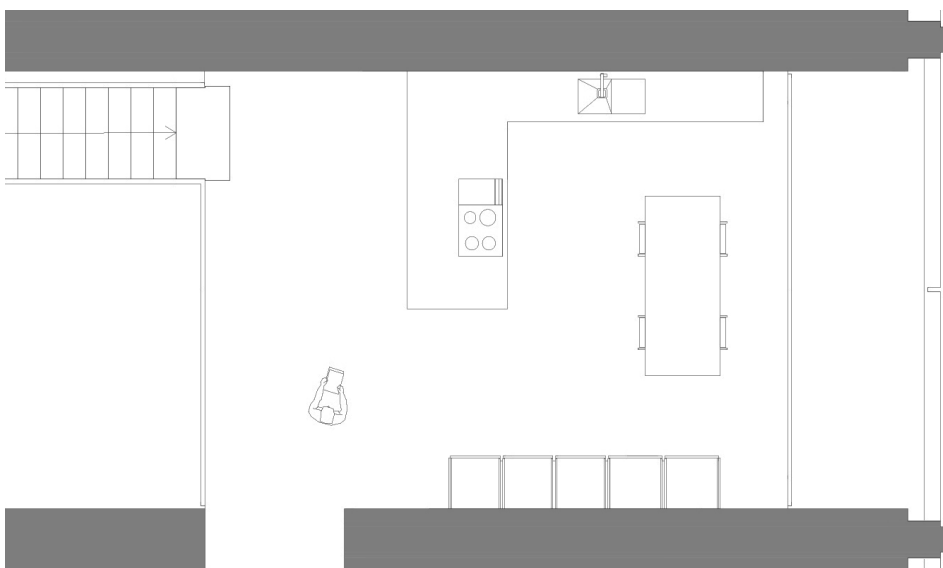


*Imagem 150* Axonometria 30°





*Imagem 151 Planta Padimat*



*Imagem 152 Planta*

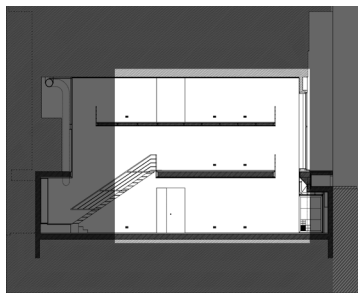


Imagem 153 Corte Padimat

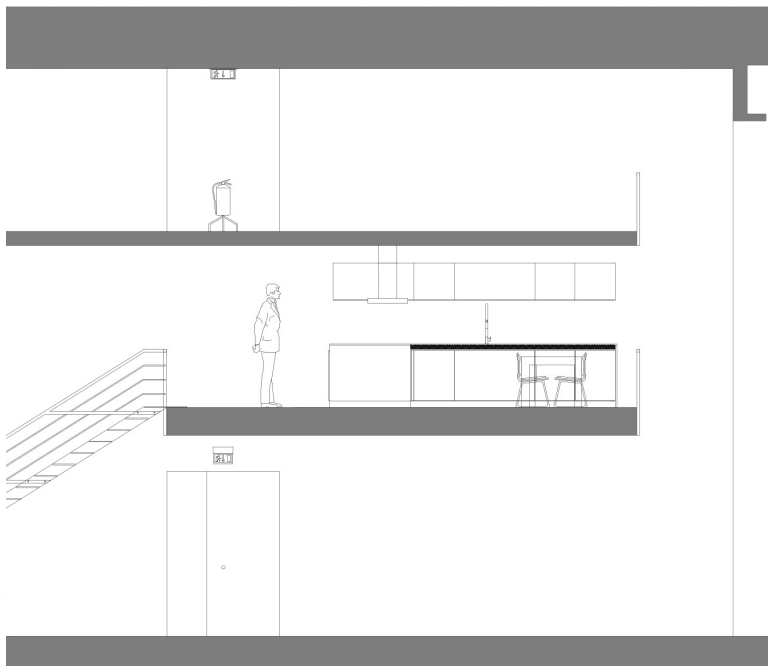
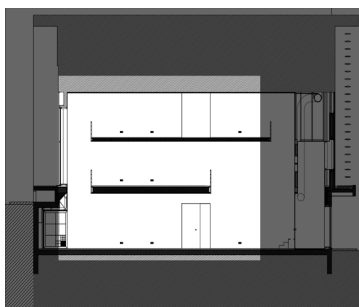
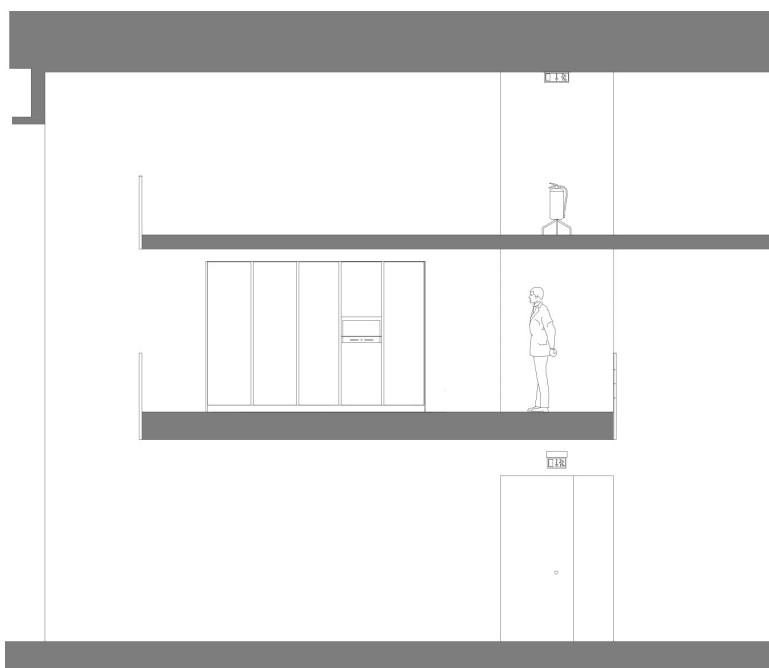


Imagem 154 Corte 1



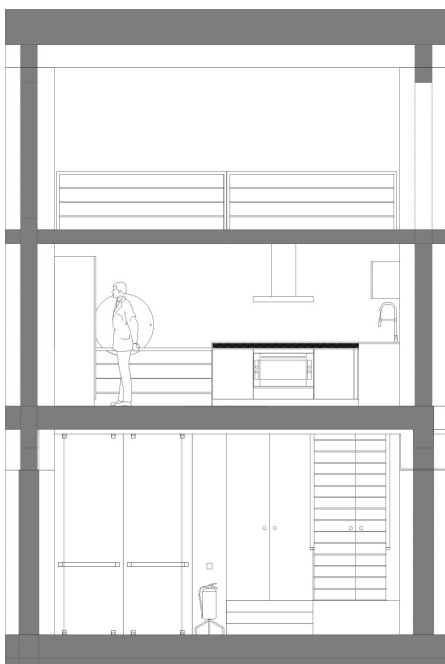
*Imagem 155 Corte Padimat*



*Imagem 156 Corte 2*



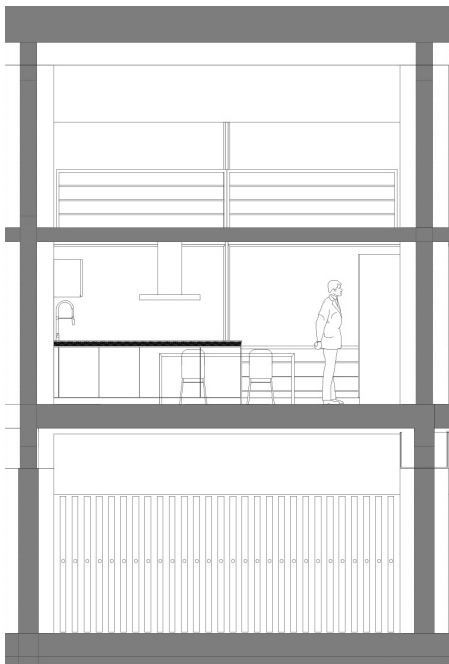
*Imagem 157 Corte Padimat*



*Imagem 158 Corte 3*



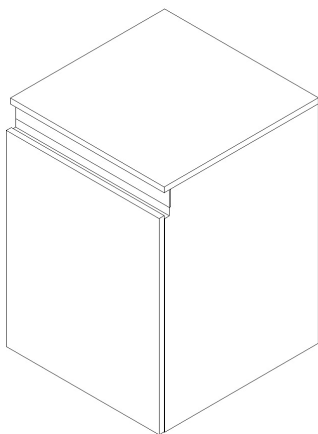
*Imagem 159 Corte Padimat*



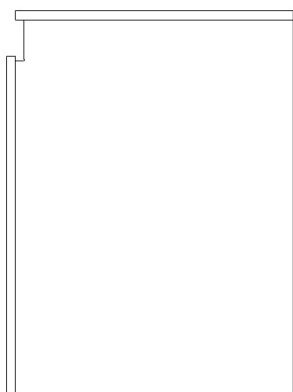
*Imagem 160 Corte4*



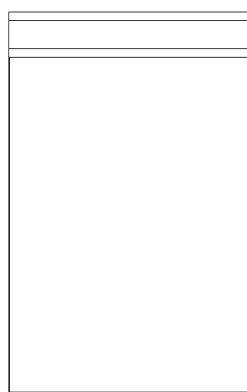
#### 4.14.2 Pormenores | cozinha I



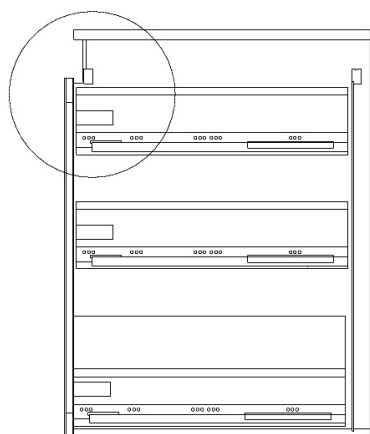
*Imagem 161* Axonometria 30°



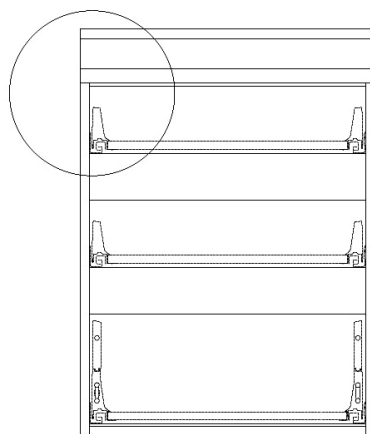
*Imagem 162* Vista Lateral



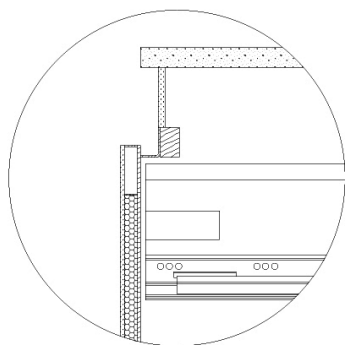
*Imagem 163* Vista frente



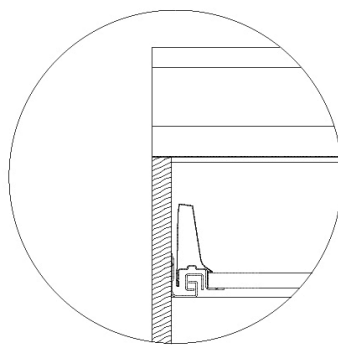
*Imagem 164 Corte lateral*



*Imagem 165 Corte frente*



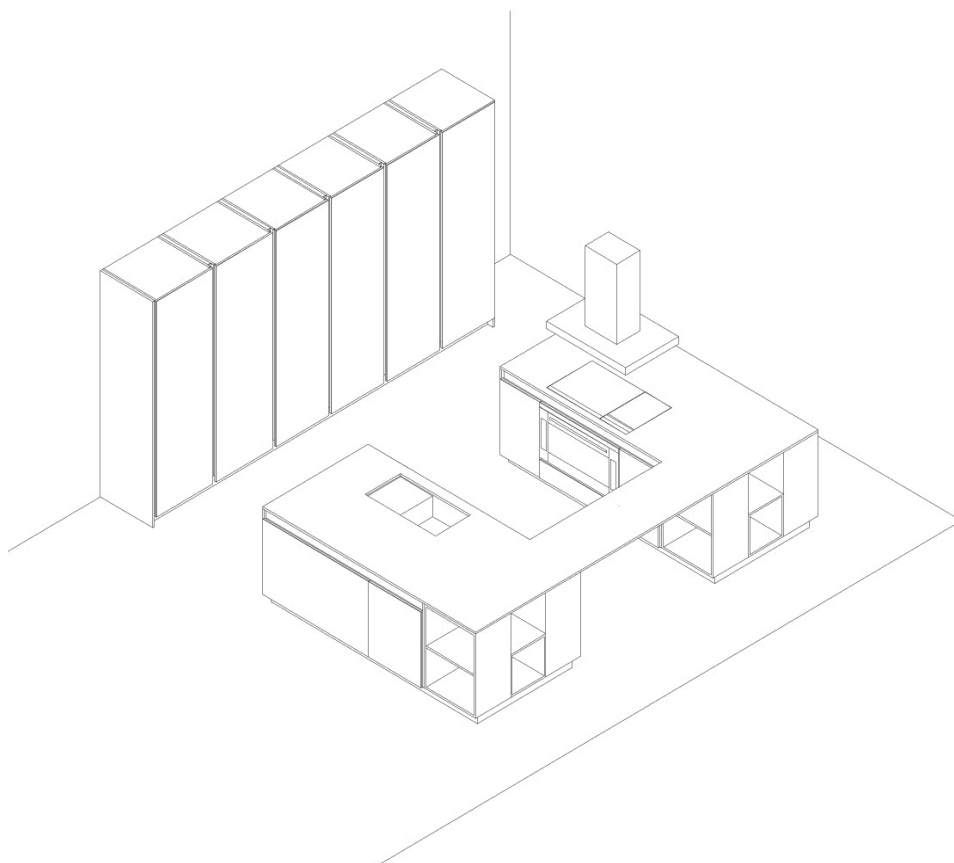
*Imagem 166 Pormenor do corte lateral*



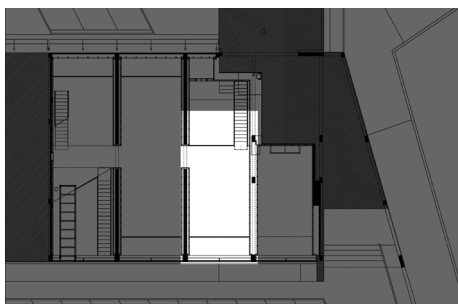
*Imagem 167 Pormenor do corte frente*



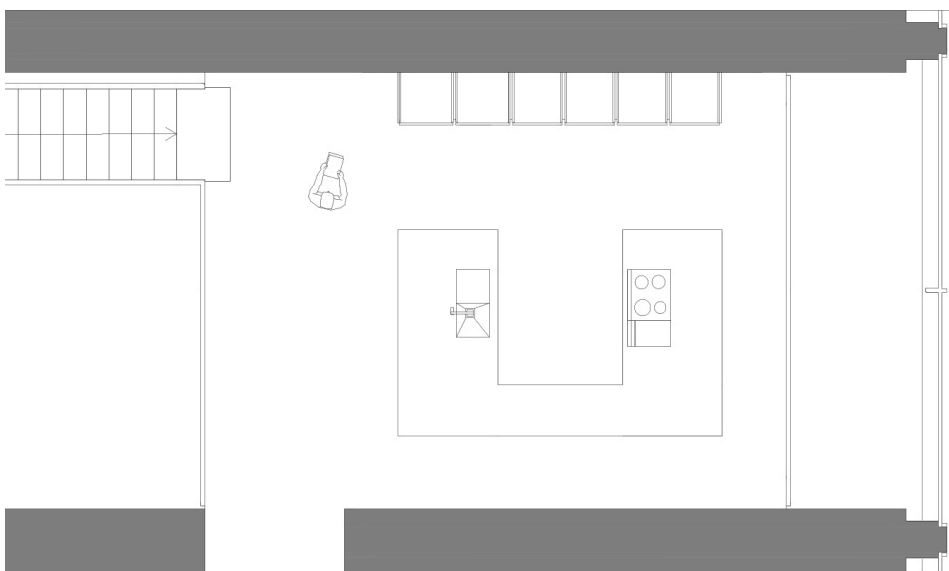
### 4.14.3 Cozinha II



*Imagem 168* Axonometria 30°



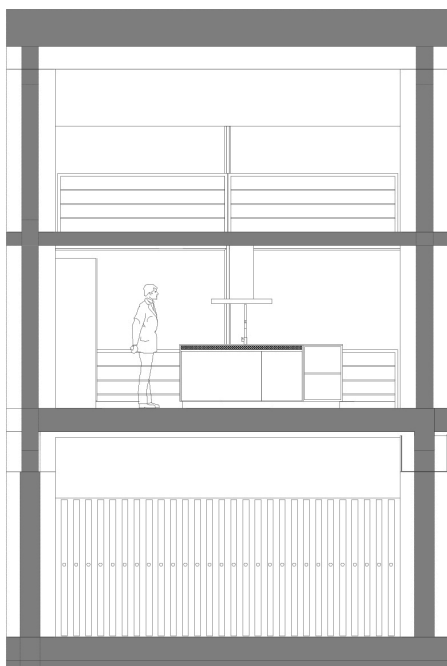
*Imagem 169 Planta Padimat*



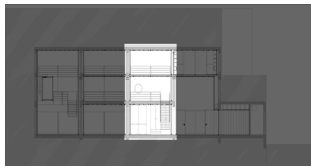
*Imagem 170 Planta*



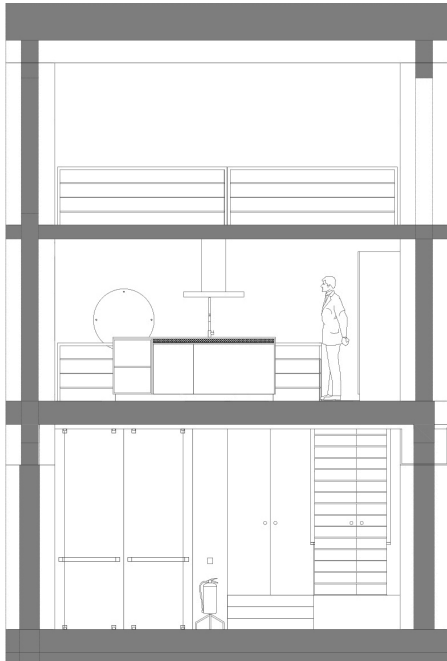
*Imagem 171* Corte Padimat



*Imagem 172* Corte 1

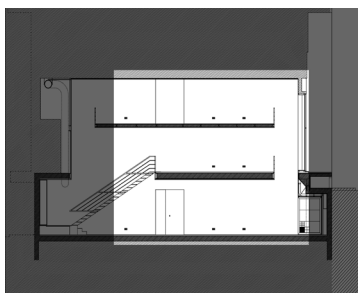


*Imagem 173 Corte Padimat*

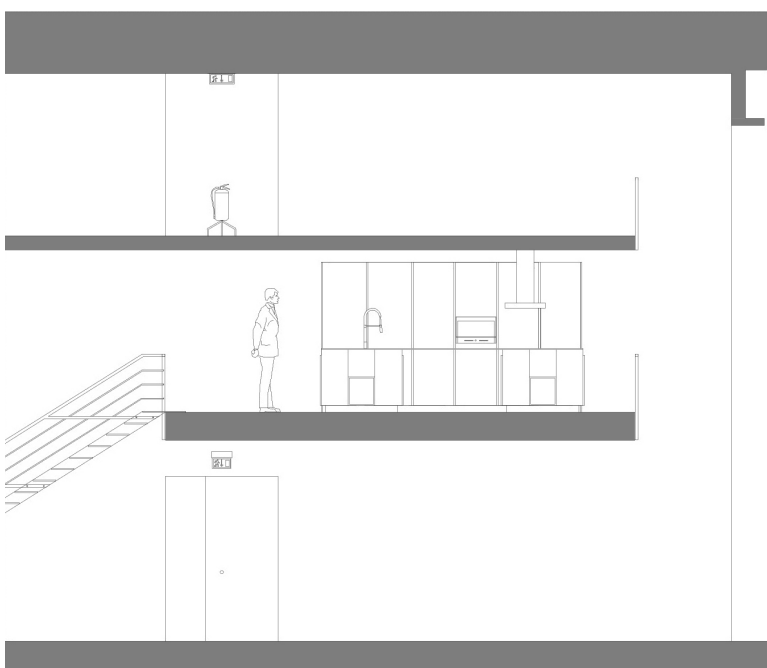


*Imagem 174 Corte 4*

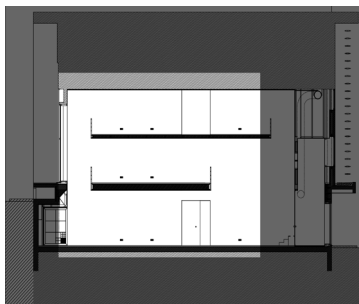




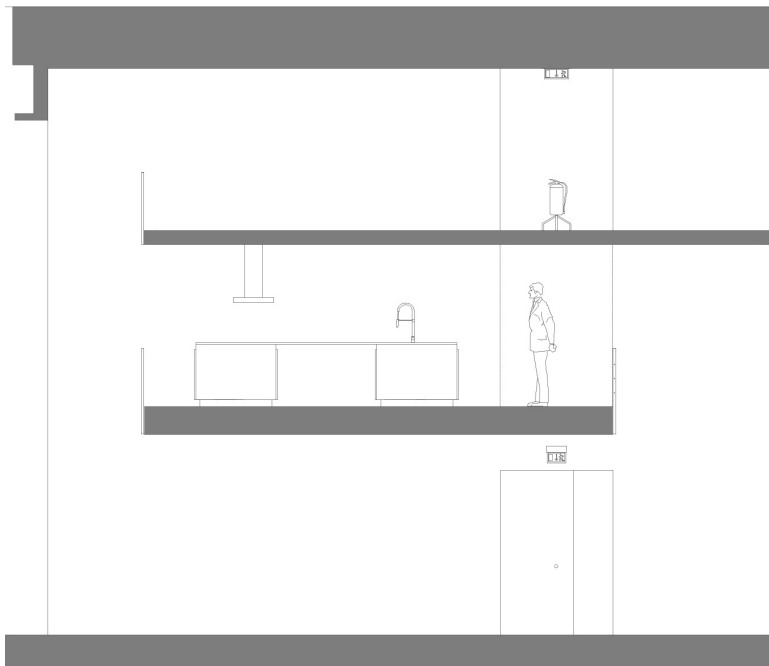
*Imagem 175 Corte Padimat*



*Imagem 176 Corte 5*

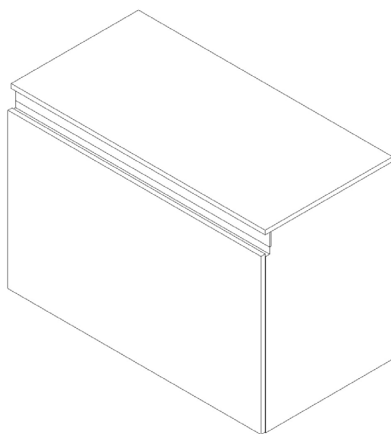


*Imagem 177* Corte Padimat

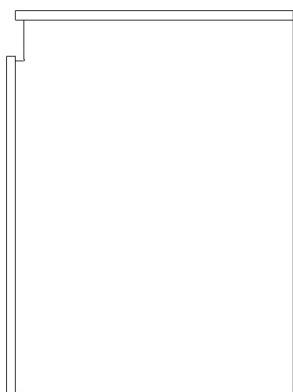


*Imagem 178* Corte 6

#### 4.14.4 Pormenores | cozinha II



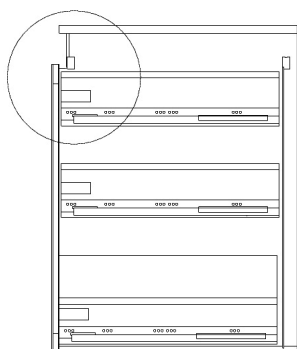
**Imagem 179** Axonometria 30°



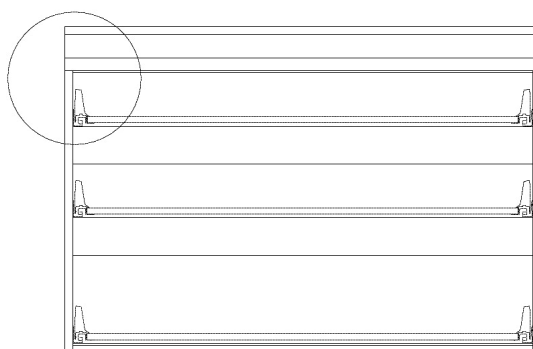
**Imagem 180** Vista Lateral



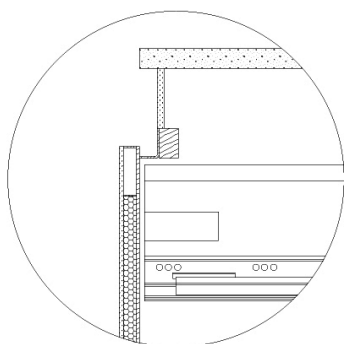
**Imagem 181** Vista frente



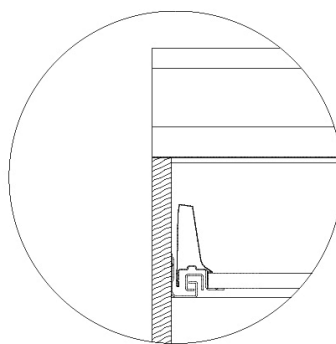
**Imagem 182** Pormenor do corte lateral



**Imagem 183** Pormenor do corte frente



**Imagem 184** Pormenor do corte lateral



**Imagem 185** Pormenor do corte frente

Segue em anexo todos estes desenhos na escala 1/20, 1/10 e 1/2.



Estes pormenores demonstram o processo plan.a da empresa SCILM que utilizamos, nele podemos encontrar várias vantagens:

- personalização de uma variedade de materiais, assim como, pedra e vidro e com uma forma qualquer de alumínio;
- bastante leve;
- segurança, equipado com características antichoque e arestas de corte;
- resistente a substâncias líquidas e à humidade.

Aplicamos este processo da SCILM, constituído por uma variedade de materiais, a espuma, o alumínio, o mdf e por último o vidro. De facto, o vidro

(...) é um sólido caótico e belo e sua onipresença é testemunho da sua versatilidade e, também, da engenhosidade do homem, limitada apenas por nossa compreensão incompleta da sua materialidade. Por ser um material à base de sílica e permeado por óxidos metálicos, ele pode tornar-se transparente, opaco, branco, ou ainda, qualquer grau entre um desses níveis (Arquitetura em vidro, s.d.).

A utilização deste material caracteriza-se não só pela transparência, como pela sua leveza, influenciando nas decisões conceituais tomadas por nós para a realização deste projeto, não só por questões estéticas ou funcionais. Este tem sido importante na história da arquitetura moderna e contemporânea, cada vez mais é sensível o uso deste material.

A aplicação do processo do plan.a é feita através da colagem do vidro no alumínio e por sua vez, do alumínio no mdf. De forma a consolidar todo o processo, dentro da moldura do alumínio temos o isolamento.



## 4.15 Renders

### 4.15.1 Cozinha I no showroom da Padimat



*Imagem 186* Espaço 3D



*Imagem 187* Espaço 3D





#### 4.15.2 Cozinha II no showroom da Padimat



*Imagem 188 Espaço 3D*



*Imagem 189 Espaço 3D*



### 4.15.3 Cozinha I e II numa possível habitação



*Imagem 190 Espaço 3D cozinha I*



*Imagem 191 Espaço 3D cozinha II*



## 5. Conclusão

Ao longo do tempo as cozinhas sofreram alterações que tiveram reflexo nas mudanças das nossas relações, nas evoluções tecnológicas e na variedade dos nossos hábitos alimentares. O processo da preparação fazia com que as mulheres permanecessem nas cozinhas, tanto à noite como durante o dia, acabando por fazerem parte das atividades da casa. Por permanecerem tanto tempo neste espaço faziam com que os seus filhos fossem obrigados também a ficar nas cozinhas, ou seja, o ato de educar ou a execução dos estudos eram realizados neste espaço. Isto fazia com que eles, no meio disto tudo, se alimentassem através dos preparados que se situavam no fogão. Com a necessidade da preparação dos alimentos para toda a família e em alguns casos para os agregados, acabaram por construir um processo cultural de conhecimento entre os habitantes da residência. De facto quando as cozinhas funcionavam existia mais vida nas suas casas, ou seja, com a participação das atividades fazia com que houvesse uma aproximação das pessoas, levando com que estas troquem-se informações das suas rotinas e desejos.

Não podemos deixar de afirmar que a cozinha é um espaço de representações e de um processo contínuo ao longo da vida das pessoas. Verificamos que no início as cozinhas foram construídas no interior das habitações sempre mantendo a tradição de um fogo acesso para aquecer qualquer objeto da casa, assim como por exemplo, a panela.

Arte importada pelos portugueses, chega aos nossos dias reunindo um conteúdo histórico, artístico, arquitetónico, participando em todos os desenvolvimentos do país, o azulejo. Como elemento principal na sua tradição, este revestimento destaca-se pelo elemento decorativo na construção portuguesa e pela participação da renovação arquitetónica.

Em Portugal sabemos que é o país dos azulejos, revestimentos cerâmicos dos quais são utilizados também na decoração religiosa e profana. Destacamos este material a partir do seu desenvolvimento até aos dias de hoje.

Referenciamos que o azulejo foi produzido no território português a partir do início do século XVI e que a sua produção aumentou na primeira metade do século XVIII, onde o seu uso decorativo chega ao seu limite. Aparecendo também no século XX através da sua renascença.

Uma vez que, os portugueses, se “apropriaram” do azulejo e lhe deram outro



caráter, revestindo paredes, pavimentos, bancos, lagos ou fontes, o estatuto do azulejo foi elevado quase ao nível de obra-prima, adquirindo um papel muito relevante na nossa história.

Concluindo, importa reforçar o papel do azulejo como peça fundamental na caracterização do conceito desta nova linha de cozinhas e a relação que se pretende alcançar entre a cozinha contemporânea e a linguagem da cozinha tradicional usada na nossa história.



## Referências Bibliográficas

- Almeida, A. (2000). *O azulejo em Portugal no século XX*. Lisboa: Edições inapa.
- Arquitetura em vidro (s.d.). *Aspetos estéticos*. Retirado em dezembro 14, 2012 de <https://sites.google.com/site/arquiteturaemvidro/aspetos-esteticos>
- Barros, M. (1999). Conforto na cozinha. In *Caras decoração*, 6. 102-106.
- Baudry, F., Gonçalves, J. & Cocotti, R. (1998). *Cozinhas em Portugal*. Lisboa: Estar editora, lda.
- Broto, C. (s.d.). *Nuevos interiores domésticos*. Barcelona: Instituto monsa de ediciones.
- Capela, M. (2011). *Cozinha portátil- Estrutura de apoio a catástrofes*. Dissertação de Mestrado. Faculdade de Engenharia da Universidade do Porto, Porto.
- Carvalho, J. (2000). *O espaço da cozinha na habitação Holandesa do século XX – o comportamento social e a organização do espaço doméstico*. Prova Final para Licenciatura em Arquitetura. Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto, Porto.
- Castro, P. (2004). Cozinhas de autor. In *Cozinhas equipar & decorar*, 4.
- Chorão, J. (2000). *Verbo luso- brasileira de cultura*. Século XXI, vols. 14-15. Lisboa: editorial verbo.
- Cigarro, M. (2002). *Os avanços e recuos na renovação da tradição do azulejo em Portugal: O brilho do Porto*. Prova Final para Obtenção de Licenciatura em Arquitetura. Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto, Porto.
- Collins, H. (2010). *Creative research: theory and practice of research for the creative industries*. Lausana: Ava publishing.
- Cordeiro, C. (2001). *O melhor das cozinhas*. Linda-a-velha: abril/controljornal
- Costa, E. (2008). *A utilização do vidro na arquitetura – reflexão entre a estética e a ética*. Prova Final para Licenciatura em Arquitetura. Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto, Porto.
- Costa, E., Rocha, P. (2004). Cozinhas. In *Caras decoração*, 84. 35-43.



Day, S. (1996). *Kitchens*. Grand Rapids: Vitae publishing.

Enciclopédia Itáu Cultural artes visuais (s.d). *Azulejo*. Retirado em dezembro 10, 2012 de [http://www.itaucultural.org.br/aplicexternas/enciclopedia\\_ic/index.cfm?fuseaction=termos\\_texto&cd\\_verbete=4959](http://www.itaucultural.org.br/aplicexternas/enciclopedia_ic/index.cfm?fuseaction=termos_texto&cd_verbete=4959).

Flaminio, I. (2004). *Cozinha corrente - modos de vida e apropriação do espaço*. Prova Final para Licenciatura em Arquitetura. Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto, Porto.

Flamínio, I. (s.d.). *O Espaço da cozinha na habitação plurifamiliar urbana modos de vida e apropriação do espaço*. Retirado em janeiro 9, 2012 de <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/4630.pdf>.

Ferreira, J. (1998). *O revestimento cerâmico na arquitetura em Portugal*. Lisboa: Estar editora, lda.

Fernandes, F. & Cannatà, M. (2003). *Habitação contemporânea*. Porto: Asa.

Ferreira, J. (2001). *O azulejo no Porto*. Lisboa: Estar editora, lda.

Freitas, C. (2009). *Transparência(s) – a fachada de vidro como meio para a diluição dos limites do habitar*. Dissertação de mestrado integrado em arquitetura. Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto, Porto.

Gibbs, J. (2005). *Interior design*. Londres: Laurence king.

Kliczkowski, G. (2000). *Interiores minimalistas*. Barcelona: Loft publications.

Love, G. (2007). *Soluções ideais para cozinhas*. Linda-a-Velha: abril/controljornal.

Mather, R. (1993). *Kitchen book*. Londres: Conran octopus.

Meco, J. (1989). *O azulejo em Portugal*. Lisboa: Publicações alfa, S.A.

Mendoza, D. (2007). *Desenhos em azulejos de Portugal*. Amesterdão: Agile rabbit editions.

Neves, J. (2002). *Arquitetura interiores e design*. Lisboa: Estar editora, lda.

Neves, J. (s.d.). *Interiores + interiors*. Lisboa: Estar editora, lda.

Neves, J. (s.d.). *Habitar*. In *Arquitetura ibérica*, 16.





Niesewand, N. (1993). *Interiores contemporaneos*. Barcelona: Editorial Gustavo Gili, S.A.

Panero, J. & Zehik, M. (2002). *Dimensionamento humano para espaços interiores*. Barcelona: Editorial Gustavo Gili, S.A.

Pereira, A. (2007). *Cozinhas- espaço e arquitetura*. Edições inapa.

Pereira, J. (1995). *As coleções do museu nacional do azulejo*. Lisboa: Sphera / Garzanti

Pinto, L. (1994). *Azulejo e arquitetura, ensaio de um arquiteto*. Lisboa: Getecno, lda.

Quartino, D. (2008). *Atlas de interiores contemporâneos*. Barcelona: Loft publications.

Ries, A. & Ries, L. (2004). *A origem das marcas*. Alfragide: Sociedade editorial, lda.

Sabo, R., Falcato, J. (1998). *Azulejos – Arte e história*. Lisboa: Edições inapa.

Saporiti, T. (1998). *Azulejos portugueses – padrões do século XX*. Lisboa: Publilmpressores, artes gráficas, lda.

Santos, R. (1957). *O azulejo em Portugal*. Lisboa: Editorial sul limitada.

Serrat, C. (s.d.). *Las cocinas*. In *El mueble*, 77. 86-110.

Spechtenhauser, K. (2006). *The kitchen*. Basileia: Publishers for architecture, P.O.Box 133.

Soares, M. (1983). *Técnicas de decoração em azulejo*. Coimbra: Imprensa de Coimbra, limitada.

Trancoso, A. (1999). *Especial cozinhas*. In *Elle deco*, 15. 76-87.

Thompson, H. (2000). *Cooking spaces*. Gloucester: Rockport publishers.

Veloso, A., Almasqué, I. (2000). *O azulejo português arte nova*. Lisboa: Edições inapa.

Wanderley, I. (2006). *Azulejo na arquitetura brasileira – os painéis de athos bulcão*. Dissertação de Mestrado. Universidade de São Paulo, São Paulo.



Wikipédia (s.d.). *Design de interiores*. Retirado em janeiro 27, 2012 de [http://pt.wikipedia.org/wiki/Design\\_de\\_interiores](http://pt.wikipedia.org/wiki/Design_de_interiores).



## *Lista de imagens*

Imagem 1 Separação entre as cozinhas, Reinaldo de Montalvão(século XII)

Imagem 2 Palácio de Hampton Court (século XVI)

Imagem 3 Palácio Nacional de Sintra (século XV)

Imagem 4 Palácio Almada (século XVI)

Imagem 5 Casal Pedro Teixeira (1924)

Imagem 6 Convento de Refoios (XVI)

Imagem 7 Casa de Pascoaes, habitação em U (século XVII)

Imagem 8 Cozinha da Casa de Durer (século XVI)

Imagem 9 Edifício de Mafra (1717)

Imagem 10 Palácio Sotto Mayor (século XX)

Imagem 11 Cozinha artística (1900)

Imagem 12 Cozinha artística (1900)

Imagem 13 Cozinha do Museu Nissim de Camondo (século XX)

Imagem 14 The American Home (1949)

Imagem 15 Cozinha desenhada por Catherine Beecher (1869)

Imagem 16 Cozinha linear

Imagem 17 Cozinha bilinear

Imagem 18 Cozinha em L

Imagem 19 Cozinha em U

Imagem 20 Cozinha em forma de ilha

Imagem 21 Planta de Christine Frederick

Imagem 22 Cozinha de Frankfurt (1924)

Imagem 23 Planta da “cozinha de Frankfurt”



Imagem 24 Vista lateral 1 e 2 da “cozinha de Frankfurt”

Imagem 25 Cozinha americana(1940)

Imagem 26 Raul Lino (1879-1974)

Imagem 27 José Carlos Loureiro (1925)

Imagem 28 Francisco Keil do Amaral (1910-1975)

Imagem 29 Restaurante do Campo Grande (1945)

Imagem 30 Metropolitano de Lisboa (2012)

Imagem 31 Estação da Cidade Universitária (1988)

Imagem 32 Estação das Laranjeiras (1988)

Imagem 33 Álvaro Siza (1933)

Imagem 34 Pavilhão de Portugal (1998)

Imagem 35 Pavilhão de Portugal (1998)-parede revestida de azulejo vermelho e verde

Imagem 36 Estação Baixa Chiado (1998)

Imagem 37 Palácio Nacional de Sintra (século XV)

Imagem 38 Igreja Marvila de Santarém (século XII)

Imagem 39 José Sobral de Almada Negreiros (1893-1970)

Imagem 40 Porfírio Pardal Monteiro(1897-1957)

Imagem 41 Mapa

Imagem 42 Entrada principal

Imagem 43 Vista norte

Imagem 44 Vista sul

Imagem 45 Entrada secundária

Imagem 46 Entrada dos escritórios



Imagem 47 Corredor da entrada principal do piso 0

Imagem 48 Atendimento do piso 0

Imagem 49 Ambiente piso 0

Imagem 50 Ambiente piso 0

Imagem 51 Ambiente piso 0

Imagem 52 Ambiente piso 0

Imagem 53 Ambiente piso 0

Imagem 54 Ambiente piso 0

Imagem 55 Corredor do piso 0

Imagem 56 Cozinha Binova piso 0

Imagem 57 Cozinha Binova piso 0

Imagem 58 Cozinha Binova piso 0

Imagem 59 Piso rés do chão

Imagem 60 Sala de reuniões piso rés do chão

Imagem 61 Atendimento piso rés do chão

Imagem 62 Piso rés do chão

Imagem 63 Ambiente piso rés do chão

Imagem 64 Ambiente piso rés do chão

Imagem 65 Ambiente piso rés do chão

Imagem 66 Ambiente piso rés do chão

Imagem 67 Ambiente piso rés do chão

Imagem 68 Ambiente piso rés do chão

Imagem 69 Ambiente piso rés do chão

Imagem 70 Ambiente piso rés do chão



Imagem 71 Ambiente piso rés do chão

Imagem 72 Ambiente piso rés do chão

Imagem 73 Ambiente piso rés do chão

Imagem 74 Corredor do piso 1

Imagem 75 Ambiente do piso 1

Imagem 76 Ambiente do piso 1

Imagem 77 Ambiente do piso 1

Imagem 78 Ambiente do piso 1

Imagem 79 Ambiente do piso 1

Imagem 80 Ambiente do piso 1

Imagem 81 Ambiente do piso 1

Imagem 82 Escritório do piso 1

Imagem 83 Escritório do piso 1

Imagem 84 Catálogo Padimat

Imagem 85 Catálogo Padimat – SICIS

Imagem 86 Casa da música, Porto, Arq. Rem Koolhaas

Imagem 87 Casa da música, Porto, Arq. Rem Koolhaas

Imagem 88 Cozinhas azulejadas

Imagem 89 Livro “Desenhos em azulejos de Portugal”

Imagem 90 Desenho de azulejo na cozinha I

Imagem 91 Desenho de azulejo na cozinha II

Imagem 92 Catálogo Vitro

Imagem 93 Ilustrada dos pormenores da cozinha I e II

Imagem 94 Planta do piso 0-cozinha I





Imagem 95 Planta do piso 0-cozinha II

Imagem 96 Planta do piso 0-cozinha I

Imagem 97 Planta do piso 0-cozinha II

Imagem 98 Logótipo

Imagem 99 Forno independente

Imagem 100 Frigorífico

Imagem 101 Congelador

Imagem 102 Micro-ondas

Imagem 103 Campânula de ilha

Imagem 104 Placa de indução

Imagem 105 Grelhador

Imagem 106 Máquina de lavar loiça

Imagem 107 Lava-Loiça

Imagem 108 Torneira

Imagem 109 Rodapé

Imagem 110 Gola vertical

Imagem 111 Gola vertical

Imagem 112 Cantoneira

Imagem 113 Prateleiras de canto

Imagem 114 Gaveta para lava-loiça

Imagem 115 Gaveta 1

Imagem 116 Gaveta 2

Imagem 117 Dobradiça 110°

Imagem 118 Dobradiça 155°



Imagem 119 Sistema de porta de elevação

Imagem 120 Corrediça

Imagem 121 Mesa

Imagem 122 Cadeira

Imagem 123 Banco

Imagem 124 MDF

Imagem 125 Vidro serigrafado

Imagem 126 Quartzito

Imagem 127 Processo plan.a

Imagem 128 Axonometria 30°

Imagem 129 Planta Padimat

Imagem 130 Planta

Imagem 131 Corte Padimat

Imagem 132 Corte 1

Imagem 133 Corte Padimat

Imagem 134 Corte 2

Imagem 135 Corte Padimat

Imagem 136 Corte 3

Imagem 137 Corte Padimat

Imagem 138 Corte 4

Imagem 139 Axonometria

Imagem 140 Planta Padimat

Imagem 141 Planta

Imagem 142 Corte Padimat



Imagem 143 Corte 1  
Imagem 144 Corte Padimat  
Imagem 145 Corte 2  
Imagem 146 Corte Padimat  
Imagem 147 Corte 3  
Imagem 148 Corte Padimat  
Imagem 149 Corte 4  
Imagem 150 Axonometria  
Imagem 151 Planta Padimat  
Imagem 152 Planta  
Imagem 153 Corte Padimat  
Imagem 154 Corte 1  
Imagem 155 Corte Padimat  
Imagem 156 Corte 2  
Imagem 157 Corte Padimat  
Imagem 158 Corte 3  
Imagem 159 Corte Padimat  
Imagem 160 Corte 4  
Imagem 161 Axonometria  
Imagem 162 Vista Lateral  
Imagem 163 Vista frente  
Imagem 164 Corte lateral  
Imagem 165 Corte frente  
Imagem 166 Pormenor do corte lateral



Imagem 167 Pormenor do corte frente

Imagem 168 Axonometria

Imagem 169 Planta Padimat

Imagem 170 Planta

Imagem 171 Corte Padimat

Imagem 172 Corte 1

Imagem 173 Corte Padimat

Imagem 174 Corte 4

Imagem 175 Corte Padimat

Imagem 176 Corte 5

Imagem 177 Corte Padimat

Imagem 178 Corte 6

Imagem 179 Axonometria

Imagem 180 Vista lateral

Imagem 181 Vista Frente

Imagem 182 Corte lateral

Imagem 183 Corte frente

Imagem 184 Pormenor do corte lateral

Imagem 185 Pormenor do corte frente

Imagem 186 Espaço 3D

Imagem 187 Espaço 3D

Imagem 188 Espaço 3D

Imagem 189 Espaço 3D

Imagem 190 Espaço 3D cozinha I



Imagem 191 Espaço 3D cozinha II







# Anexos

## Relatório de estágio

O seguinte relatório, pretende relatar de uma forma concreta, sintética e clara, o trabalho desenvolvido no âmbito do estágio para a Escola Superior Arte e Design. O estágio foi realizado na empresa Padimat, localizada na Maia e foi desenvolvido de uma forma contínua, desde Março até Junho de 2012.

O plano de estágio foi composto por dois trabalhos: organização de quatro espaços e desenvolvimento de uma linha de cozinhas. Ambos os projetos foram realizados para a Padimat, sendo um deles também para a ESAD, nomeadamente, "Design de Interiores: desenvolvimento de uma linha de cozinhas para a Padimat".

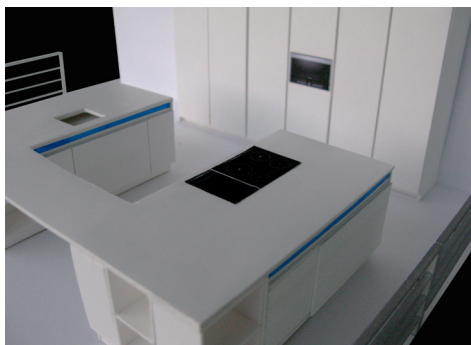
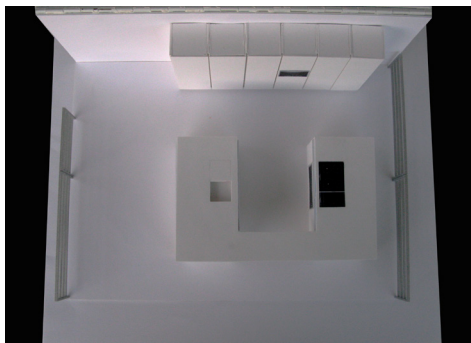
Estes trabalhos têm como objectivo preencher vazios e reforçar conhecimentos adquiridos, relacionados com alguns aspectos projectuais menos aprofundados na aprendizagem académica.

No decorrer das diferentes fases que compõem o processo projectual fui confrontada com reflexões que tiveram como objetivo encontrar a melhor solução para responder e ultrapassar dúvidas ou problemas próprios da metodologia do design, que se transformaram em mais um grande factor de aprendizagem.

Como designer entendo o estágio como uma fase de transição entre a aprendizagem académica e a aprendizagem profissional. Posso afirmar que, o enquadramento no núcleo de trabalho e na realidade específica da profissão foi bastante positivo porque me forneceu contornos mais específicos e reais sobre o design, deixando-me mais motivada e preparada para enfrentar os desafios, dúvidas e problemas que irei encontrar na vida profissional como designer.



## Fotos da maquete



*Cozinha II*

